

## Curry Rouge de canard aux lychees

### Ingrédients 4 personnes

75 g	Pâte de curry rouges (préparation à acheter dans une épicerie asiatique)
2	Boîtes de 200 ml de lait de coco
125 ml	De bouillon de volaille
500 g	Lychees
250 g	Pousses de bambous
2	Magrets
1	Cuillère à soupe de Nam Pla
1	Cuillère à soupe de jus de citron
2	Feuilles de kaffir
QS	Basilic Thaï
QS	Piment rouge frais émincé

doux 5 minutes.

Ajouter le bambou, le basilic Thaï, les lychees, ainsi que le canard.

Laisser mijoter 5 minutes.

### Finition et présentation

Répartir le curry dans les bols. Présenter avec quelques feuilles de basilic Thaï et les rondelles de piment rouge.



### Préparation

Couper le magret en morceaux de 2 cm d'épaisseur. Le faire dorer sur toutes les faces. Réserver.

### Cuisson

Mettre la pâte de curry dans wok. Attendre que les parfums se libèrent. Verser le lait de coco progressivement, ainsi que le bouillon de volaille. Verser ensuite le jus de citron, tout en remuant puis la sauce Nam Pla. Plonger les feuilles de Kaffir et poursuivre la cuisson à feu

