

Poulet thaï au curry vert maison et lait de coco, riz blanc Thaï |

Recette pour 4 personnes

Description

La Thaïlande ! les saveurs, les goûts francs, vous ne soupçonnez même pas le voyage culinaire qui vous attend.

Préparez-vous on va décoller.

Le lien pour le curry vert maison si vous le souhaitez

<https://www.ateliersetsaveurs.com/les-recettes/culinaires/detail/3622/pate-de-curry-vert-thailandais>

L'astuce du chef

Le morceau de poulet que vous allez choisir ne change rien à la recette en temps que tel, mais cela peut être différent au niveau de la cuisson.

Ingrédients

Le poulet Thaï

- 400 Gr Haut de cuisse de poulet désossé
- 150 Gr Poivron vert
- 200 Gr Aubergine
- 150 Gr Pois mange-tout
- 200 Gr Chou chinois
- 400 Ml Lait de coco
- 1 Cuil. à soupe Pâte de cari vert
- 150 Gr Oignon
- 20 Gr Sucre
- 3 Branche(s) Coriandre fraîche

- Huile d'olive

Riz blanc Thaï

- 250 Ml Riz blanc
- 2 Cuil. à soupe Sauce soya
- 1 Unité(s) Oeuf
- 150 Gr Oignon
- 1 Gousse(s) Ail

- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Le poulet Thaï

Coupez le poulet en cube (1 pouce), Taillez les poivrons en cube ainsi que les aubergines. Émincez finement le chou chinois et l'oignon.

Cuisson

Dans une poêle bien chaude avec de l'huile, faites sauter le poulet pour lui apporter une belle

coloration. Débarrassez-le, ensuite faites revenir les oignons, avec la, pâte de curry vert maison. Ajoutez les poivrons, les choux chinois et les aubergines, mouillez ensuite avec le lait de coco. Laissez mijoter 15 minutes environ, ajoutez le poulet et les pois mange tout, laissez cuire 5 minutes de plus.

Riz blanc Thaï

Épluchez, lavez L'ail et les oignons puis émincez-les sur une planche de cuisine.

Dans une casserole, faites cuire le riz dans une eau bouillante (le temps vari suivant le produit, regardez sur l'emballage). Une fois cuit, égouttez-le et le réserver.

Dans un bol, avec une fourchette, battez l'oeuf.

Dans un wok sur un feu vif avec une belle cuillère d'huile, faites revenir l'oeuf battu comme un oeuf brouillé.

Ajoutez-y les oignons, l'ail et la sauce soya, mélangez bien puis ajoutez-y le riz, poursuivre la cuisson durant 3 minutes.

Il ne vous reste plus qu'à le servir.

Finition

Vous pouvez servir à l'assiette ou au plat, dans les deux cas, ajoutez la coriandre ciselée au dernier moment sur le dessus.

Servez le riz à part pour un service au plat, sinon déposez-le dans l'assiette à côté du poulet, ou recouvrez le riz Thaï du poulet et de la sauce.

Bon appétit!