

Sauce coco, curry, infusion à la citronnelle |

Recette pour 4 personnes

Description

Une sauce qui peut accompagner beaucoup de plat végétarien, végan ou poisson à chair blanche éventuellement.

L'astuce du chef

Dans la cuisine d'origine asiatique, les épices peuvent changer, à vous de jouer sur les goûts.

Ingrédients

Sauce

- 1 Bâton(s) Citronnelle
- 150 Ml Lait de coco
- 0.50 Petit(e)s Oignon
- 1 Cuil. à thé Curry en poudre
- 0.25 Cuil. à thé Paprika fumé
- 1 Cuil. à thé Gingembre frais
- 100 Gr Tomates italiennes en conserve
- 0.50 Unité(s) Pomme verte
- 50 Ml Bouillon de légumes
- 0.50 Unité(s) Jus de lime
- 0.50 Unité(s) Zeste(s) de lime
- 2 Unité(s) Oignon vert

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Écrasez le bâton de citronnelle à la sortie du congélateur (idéalement).

Épluchez l'oignon et le ciseler.

Hachez finement le gingembre, ainsi que pour la pomme verte avec sa peau.

Réalisez le bouillon de légume.

Prélevez les zestes et le jus de la lime.

Ciselez finement l'oignon vert.

La sauce

Faites bouillir le lait de coco avec la citronnelle pour l'infuser, Après ébullition, placez un film

alimentaire sur la casserole durant 10 à 15 minutes pour intensifier l'infusion, passez le lait par la suite.

Dans une casserole, faites chauffer de l'huile sur un feu vif, ensuite baissez le feu, puis faites revenir l'oignon avec les épices et le gingembre. Remuez de temps en temps durant 3 à 4 min.

Une fois l'oignon translucide, ajoutez la chair de tomates et la pomme verte non pelée. Laissez mijoter à 3 à 5 min, avant d'ajouter le bouillon de légumes et le lait de coco à la citronnelle.

Hors du feu, ajoutez le jus et les zestes de la lime, rectifiez l'assaisonnement.

Recouvrez, des légumes ou du poisson au besoin.

Bon appétit!