Curry rouge thaï au boeuf et aux poivrons

Un curry rouge riche et crémeux, avec du boeuf tendre mijoté dans le lait de coco et des poivrons croquants. Parfait avec du riz jasmin.

4 personnes	15 min préparation	45 min cuisson	60 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 600 g de boeuf à mijoter en cubes
- 1 oignon
- 2 gousse d'ail
- 3 c. à soupe de pâte de curry rouge
- 15 g d'huile
- 400 ml de lait de coco
- 150 ml de bouillon de boeuf
- 2 c. à soupe de sauce de poisson
- 1 c. à soupe de sucre de palme
- 2 poivrons rouges
- 6 feuilles de combava ou de citron vert

Préparation

1. Mettre l'oignon et l'ail dans le bol et hacher.
   5 sec / vitesse 5
2. Ajouter l'huile et la pâte de curry, puis faire revenir.
   3 min / 100°C / vitesse 1
3. Ajouter le boeuf, le lait de coco, le bouillon, la sauce de poisson, le sucre et les feuilles.
4. Mijoter à couvert, en sens inverse pour ne pas écraser la viande.
   35 min / 95°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Ajouter les poivrons en lanières et poursuivre la cuisson.
   8 min / 95°C / vitesse 1 / sens inverse
6. Rectifier l'assaisonnement et servir bien chaud avec du riz.

Le conseil de Tiha
Plus le curry repose, plus il est parfumé : prépare-le la veille si tu peux.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur, ou 2 mois au congélateur.