Curry vert thaï au poulet et aux aubergines

Une pâte de curry vert maison, du lait de coco onctueux et des aubergines fondantes. Un plat parfumé à la citronnelle et au basilic thaï.

4 personnes	20 min préparation	25 min cuisson	45 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 2 tiges de citronnelle
- 3 piments verts
- 2 gousse d'ail
- 20 g de gingembre
- 1 échalote
- 1 c. à café de coriandre moulue
- 1 brin de coriandre fraîche
- 600 g de blancs de poulet en cubes
- 400 ml de lait de coco
- 200 ml de bouillon de volaille
- 2 aubergines moyennes
- 2 c. à soupe de sauce de poisson
- 10 feuilles de basilic thaï

Préparation

1. Mettre la citronnelle, les piments, l'ail, le gingembre, l'échalote, la coriandre moulue et fraîche dans le bol, puis réduire en pâte.
   20 sec / vitesse 8
2. Racler les parois puis faire revenir la pâte.
   3 min / 100°C / vitesse 1
3. Ajouter le lait de coco, le bouillon et la sauce de poisson, puis porter à frémissement.
   5 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Ajouter le poulet et les aubergines en dés, puis mijoter.
   15 min / 95°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Parsemer de basilic thaï et servir avec du riz parfumé.

Le conseil de Tiha
Retire les graines des piments si tu veux un curry doux, la chaleur se concentre dedans.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur, il est encore meilleur le lendemain.