

Curry Vert

Recette proposée par Hélène et Darcy

Qu'est-ce qu'on mijote, 23 février à 17H30, en ligne

Ingrédients :

- 1 ou 2 oignons grossièrement hachés	- 1 citron vert (lime)
- 2 ou 3 carottes coupées en rondelles	- 1 boîte de lait de coco et l'équivalent d'une demi-boîte remplie d'eau
- 1 tasse (cup) de champignons coupés en morceaux	- 3 feuilles séchées de citron vert - kaffir lime leaves dried – (voir photo)
- 2 gousses d'ail finement hachées	- 1 cuillère à thé de piment rouge ou poudre de piment (en option)
- 4 cuillères à table de pâte de curry vert (voir photo)	- riz ou nouilles asiatiques selon votre choix
- 1 cuillère à thé de graines de cumin (ou poudre)	- pain naan pour l'accompagnement
- 1 cuillère à thé de sauce de poisson	

Les infos d'Hélène et Darcy :

La recette est très simple. Nous préparons généralement ce plat avec des crevettes, mais libre à vous de les remplacer par du poisson blanc, du poulet ou du tofu.

Les crevettes sont achetées crues et sont ajoutées à la cuisson dans la poudre de curry.

Les feuilles de citrons peuvent s'acheter sur Amazon, ou peut-être dans les épiceries asiatiques de Kamloops.

Suggestion de vin d'accompagnement : Sauvignon blanc!

Nous vous donnerons les instructions en direct mardi prochain!

