

# Pâte de chili (nam prik pao)

## **Ingrédients:**

15-20 petits piments séchés  
2 c. à table de crevettes séchées  
10 gousses d'ail - coupées grossièrement  
4 échalotes françaises - coupées grossièrement  
3 c. à table de concentré de tamarin  
1/4 c. à thé de sel  
1 c. à table de sauce de poisson  
3 c. à table de sucre de palme - coupé en lamelles  
1/4 c. à thé de pâte de crevette (optionnel)  
1/4 tasse d'huile végétale

## **Étapes:**

Découper les piments séchés afin d'enlever les graines. Si vous voulez un mélange plus piquant, vous pourrez laisser les graines selon vos préférences.

Griller les piments séchés dans un poêlon sur feu moyen en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que vous voyez qu'ils soient légèrement brûlés à certains endroits. Les retirer du poêlon et les mettre dans un moulin à épices. Broyer pour le réduire en poudre.

Ajouter les crevettes à la poudre de piments et continuer à moudre pour en faire un mélange uniforme.

Dans un wok ou un poêlon, faire griller l'ail et les échalotes françaises en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient un peu brûlés. Il n'est pas nécessaire de mettre de l'huile dans le poêlon. Lorsqu'ils sont assez brûlés, fermer le feu. (voir la vidéo pour référence)

Dans un robot culinaire, mettre l'ail et les échalotes grillés. Ajouter la poudre de chili et crevettes faite un peu plus tôt. Ajouter le concentré de tamarin, le sel, la sauce de poisson, le sucre de palme, la pâte de crevette et l'huile\* . Bien broyer le tout pour obtenir une texture lisse.

**\*La recette demande 1/4 tasse d'huile végétale, on en met un peu plus de la moitié dans le robot culinaire pour aider à mieux broyer la pâte, on garde le reste pour quand nous seront prêt à cuire la pâte.**

Versez le restant d'huile dans un wok ou un poêlon. Réduire la pâte à feu bas/moyen (200-225°F dans mon cas), en remuant constamment. Le tout devrait prendre environ 15 minute pour une recette simple. Calculer plus de temps si la recette est double.

Une fois cuite, la pâte de chili peut être gardée dans un pot vitré pour quelques mois. Elle peut aussi être congelée pour être gardé beaucoup plus longtemps!