

Curry Panang au poulet

Ingrédients (donne 4 portions):

Curry Panang:

1lb (454g) de hauts de cuisses de poulet
1 conserve (400ml) de lait de coco
Pâte de curry panang (**voir note**)
½ poivron rouge
5 feuilles de lime kaffir
1 c. à table de sauce de poisson
2 c. à table de sucre
3 c. à table d'huile végétale

Garniture et accompagnement:

2-3 feuilles de lime kaffir - finement coupées
Piments forts au goût
Riz
Feuilles de basilic (optionnel)

* Pâte de curry maison:

15 piments séchés
1/3 tasse d'échalotes françaises - hachées (1 à 2 échalotes)
2 c. à table d'ail - hachée grossièrement (6-7 gousses)
3 c. à table de citronnelle - hachée
1½ c. à table de galanga - haché
1 c. à table de tiges de coriandre - hachées
3 feuilles de lime kaffir - hachées finement
1 c. à table de zestes de lime
1 c. à table de pâte de crevettes
1 c. à table d'arachides grillées et non-salées - broyées
1½ c. à table de graines de coriandre moulues
¼ c. à table de poivre blanc - moulu
½ c. à table de sel
½ c. à table de cumin - moulu
1 c. à table de paprika (optionnel, pour la couleur)

Note:

Si vous faites la pâte de curry maison ci-haut, vous obtiendrez environ 1 tasse de pâte de curry et vous pourrez l'utiliser entièrement pour la recette. Si vous achetez une pâte de curry panang commerciale, elle sera probablement plus concentrée et vous devrez probablement juste utiliser ½ à ¾ de tasse de pâte et ajuster le niveau de sel et de sucre selon vos goûts.

Étapes pour la pâte de curry:

Ouvrir les chilis pour enlever les graines et les couper en petits morceaux par la suite. Faire tremper les chilis séchés dans de l'eau chaude pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient réhydratés.

À l'aide d'un robot culinaire, broyer ensemble tous les ingrédients de la pâte de curry. Si le mélange a de la difficulté à être broyé finement (parce qu'il est trop sec), on peut ajouter un peu d'eau (nous ajoutons environ 5 c. à table d'eau, mais cela peut varier d'une fois à l'autre). Vous pouvez utiliser l'eau qui a servi pour le trempage de piments.

Étape pour faire le curry au complet

Couper le poulet en morceaux de la grosseur d'une bouchée. Mettre de côté.

Couper le poivron en lanières de 1 cm d'épaisseur et couper en 2 par la suite. Mettre de côté.

Pour les feuilles de lime kaffir, nous enlevons les tiges et les froissons afin de briser la fibre. Les mettre de côté.

Mettre 3 c. à table d'huile végétale dans le wok et y ajouter la pâte de curry. Cuire environ 5 minutes à feu doux.

Ajouter ½ tasse (125ml) de lait de coco et les feuilles de lime kaffir à la pâte de curry et faire réduire pendant environ 5 minutes.

Ajouter le poulet et le mélanger à la pâte de curry et le cuire à moitié.

Garder de côté 3 c. à table (45ml) de lait de coco pour la garniture et verser tout ce qui reste dans le wok. Ajouter également les poivrons. Bien mélanger et mijoter environ 10 minutes en remuant de temps en temps pour terminer la cuisson du poulet.

Au bout de 10 minutes, ajouter 1 c. à table de sauce de poisson et 2 c. à table de sucre. À noter que les saveurs peuvent varier selon plusieurs facteurs, donc ajuster graduellement en goûtant au fur et à mesure. Attention à ne pas trop réduire le curry, plus il s'épaissit, plus les saveurs deviennent intenses.

Servir avec du riz. Garnir de feuilles de lime très finement ciselées et de rondelles de piments forts (si vous aimez le piquant). Verser un filet de lait de coco (la petite quantité mise de côté) sur le curry.