

Curry de poulet khmère



Ingrédients

- 3 cuisses de poulet de qualité
- 2 oignons
- 1 cuillère à soupe de citronnelle Monsieur P.
- 1 cm de gingembre
- 1 cuillère à soupe de galanga râpé
- 2 échalotes
- 1 petit piment rouge
- 10 graines de coriandre
- 10 grains de poivre noir
- 1 gousse de cardamome
- 1 cuillère à soupe rase de curcuma
- 50 cl de lait de coco
- 4 cuillères à soupe de coriandre fraîche ciselée
- Sel

Couper les cuisses au niveau de l'articulation et ôter la peau du poulet. Faire revenir dans une cuillère à soupe d'huile jusqu'à ce que les morceaux de poulet soient dorés.

Ajouter ensuite un des oignons, épluché et émincé.

Dans un mortier, écraser le poivre, la coriandre et les graines de cardamome et piler le tout jusqu'à ce que ça forme une poudre fine.

Dans un mixeur, mettre l'oignon coupé en gros morceaux, les échalotes, le piment (sans les graines). Ajouter le gingembre épluché et coupé, la citronnelle et le galanga.

Mixer un peu, puis ajouter le tiers du lait de coco. Mixer à nouveau, ajouter les épices pillées, le curcuma et une cuillère à café de sel. Mixer jusqu'à obtention d'une pâte.

Verser la pâte d'épices sur le poulet, mélanger pour bien enrober tous les morceaux de viande, puis verser le reste du lait de coco.

Couvrir et laisser cuire une quarantaine de minutes à feu doux.

La viande doit se détacher des os.

Ensuite, deux options. Soit on choisit de servir le poulet comme ça, sur l'os, soit on choisit de le servir en version effiloché.

Si on choisit de servir sur l'os, on ajoute la coriandre, on mélange et on sert directement.

Si on choisit de servir en effiloché, il faut sortir la viande de la cocotte et la laisser refroidir un peu sur une assiette (sinon on se crame les doigts). Quand le poulet a un peu refroidi, l'effiloche, le remettre dans la cocotte puis ajouter la coriandre fraîche.

Moi j'avais pris option effiloché, parce que j'aime bien et ça permet toujours d'avoir un reste.

Mélanger et servir de suite, avec un riz basmati par exemple. Moi comme d'hab le mercredi soir, il était tard et la semoule s'est imposée d'elle-même.