

CURRY DE BŒUF À LA FAÇON THAÏ



PERSONNES : 4



PRÉPARATION : 20 mn



CUISSON : 70 min



REPOS : 0 min



TEMPS TOTAL : 90 min

600 g de bœuf à braiser

1 cuillère à soupe de sucre en poudre

1 pincée de cannelle en poudre

2 gousses d'ail

40 g de cacahuètes (facultatif)

1 échalote

1 cuillère à soupe de curry

1 cuillère à café de coriandre en poudre

2 cuillères à soupe de sauce soja

1 cuillère à café de gingembre en poudre

1 cuillère à café de cumin en poudre

20 cl de lait de coco

30 cl d'eau

1. Couper le bœuf en petits dés.

2. Peler l'échalote et l'ail. Couper le tout en tous petits morceaux.

3. Mettre ce mélange dans une cocotte. Ajouter le gingembre, la coriandre en poudre, le curry, le cumin et la cannelle. Verser le lait de coco et l'eau.

4. Faire chauffer le tout 10 mn en remuant. Attention, cela ne doit pas bouillir. Ajouter le bœuf. Laisser mijoter à feu doux pendant 1 heure environ.

5. En fin de cuisson, ajouter le sucre et la sauce soja. Vérifier l'assaisonnement. Faire griller les cacahuètes 2 mn à sec dans une poêle anti-adhésive.

Pour finir... Servir décoré de feuilles de coriandre. Accompagner de riz thaï ou de riz au curry et au cumin.

