



LE CURRY KHMER DE SIDOEUN



● Ingrédients

Le mélange d'épices

- 4 tiges de citronnelle
- 1 tronçon de galanga (épice issue d'un rhizome comme le gingembre)
- 1 cuillère à soupe de curcuma en poudre
- 5-6 gousses d'ail
- 2-3 échalotes
- 3-4 feuilles de citron kaffir (citron combava) ou zeste de citron vert râpé finement

L'accompagnement

- 1 concombre découpé en grosses rondelles puis en bâtonnets
- 4 carottes râpées
- 1 demi chou blanc coupé en lamelles fines
- 1 bouquet de menthe
- 1 bouquet de coriandre
- 3-4 citrons verts

Le plat

- 1kg de carottes
- 1kg de pommes de terre
- 5 oignons
- 3 échalotes
- 1 poulet entier (découpé)
- 1.5kg de blancs de poulet coupés en morceaux
- 1 cuillère à café de pâte de crevettes
- 2 cuillères à soupe de sauce de poisson
- 1 cuillère à soupe de pâte de curry rouge
- 500ml de lait de coco
- 1 verre d'huile
- 4 paquets de nouilles somen

● Etapes

La veille : préparation du mélange d'épices

1~ Couper les tiges de citronnelle en tranches très fines. Peler le galanga et le couper en petits morceaux. Ajouter l'ail et les échalotes pelés et coupés en morceaux et les feuilles de citron kaffir roulées et coupés en très fins filaments.

2~ Dans un mortier, hacher longuement la citronnelle puis ajouter les feuilles de citron kaffir puis le galanga, le curcuma et en dernier l'ail et l'échalote jusqu'à obtention d'une pâte grumeleuse. Garder en sachet au froid jusqu'au lendemain pour la préparation du curry.

Le jour même

1~ Faire revenir à l'huile les oignons coupés en lamelles avec les échalotes. Ajouter le curcuma, le mélange d'épices, la pâte de curry rouge et le lait de coco, puis la sauce de poisson. Bien remuer.

2~ Ajouter les morceaux de poulet et quelques feuilles entières de citron kaffir. Bien mélanger et laisser cuire à couvert pendant 15 minutes.

3~ Ajouter au curry les carottes et les pommes de terre, bien remuer et cuire pendant 30-45 minutes.

4~ Pendant ce temps, faire bouillir l'eau et cuire les nouilles somen quelques minutes pour qu'elles restent fermes. Laisser les nouilles dans l'eau de cuisson.

LE CURRY KHMER DE SIDOEUN

5~ Prélever des quantités individuelles de nouilles, les essorer en les pressant dans les mains puis les enrouler et les superposer sur un égouttoir. Les couvrir d'un couvercle pour qu'elles ne sèchent pas trop.

6~ Couper les carottes, le concombre et le chou blanc en fins bâtonnets. Couper les feuilles de menthe et de coriandre. Couper les citrons verts en quartiers et les disposer dans des plats.

7~ Apporter le curry à table, chacun met dans son bol des nouilles somen, puis le curry et ajoute les légumes crus et les aromates selon son goût.