

# Curry Rouge Thaï Authentique

 PRÉP: 10 MIN

 CUISSON : 20 MIN

 PERS.2



Tim's Kitchen  
tastes good

## Ingredients

- 300g de viande ou tofu, coupés en morceaux (poulet, bœuf, porc, crevettes ou tofu)
- Légumes (150-300g, selon vos goûts) : aubergines, pousses de bambou (égouttées), mini maïs, poivrons
-  50g de pâte de curry rouge, 400ml de lait de coco, 60ml de sauce poisson, 15g de sucre de palme, et feuilles de lime kaffir séchées

## Prép. & Cuiss.

1.  Réhydratez les feuilles de kaffir dans l'eau chaude quelques minutes.
2.  Chauffez 1 c. à soupe d'huile de coco (ou huile végétale) et 2 c. à soupe de lait de coco dans un wok à feu moyen jusqu'à libération des huiles.
3.  Ajoutez la pâte de curry, 1 c. à soupe de sauce poisson et la moitié du sucre. Faites revenir 3-4 min en remuant pour parfumer la pâte.
4.  Ajoutez la viande ou le tofu, mélangez pour bien enrober, et faites cuire 3-4 min.
5.  Versez le reste de lait de coco, ajoutez les feuilles de kaffir et mélangez.
6.  Ajoutez les légumes et laissez mijoter 5 min à couvert. Mélangez.
7.  Ajoutez 1 c. à soupe de sauce poisson, le sucre, remuez et laissez cuire 2 min sans couvercle.



## Astuces

-  35 g doux
-  45 g moyen
-  50 g fort
- Ajoutez sauce poisson ou sucre pour équilibrer.

# Bienvenue à l'Aventure Thaïlandaise ! 🌶️

Chez Tim's Kitchen, nous croyons que chacun mérite de savourer des repas authentiques 🍴. C'est pourquoi nous avons créé ce kit de **Curry Rouge Thaï**, préparé avec soin à partir d'ingrédients de qualité 🥑🌿. **Chaque bouchée vous transporte** au cœur de la Thaïlande 🇹🇭 pour une expérience culinaire inoubliable et authentique.

🌟 **Merci d'avoir rejoint notre aventure culinaire**  
**#TimsKitchen**



**Tim's Kitchen**  
tastes good