



Les recettes

POULET THAÏ au lait de coco (Khen Phet Khai)

Recette pour 20 personnes

Ingrédients :

- 4 kg de cuisse de poulet
- 4 boîtes de lait de noix de coco
- 4 tiges de citronnelle,
- 1 piment vert,
- 1 tête d'ail,
- 8 échalotes
- 2 bouillons de poulet
- 1,5 kg d'haricots verts surgelés
- 1 kg d'aubergines, feuilles de combawa (basilic laotien) (Pak Si)
- Nuoc mam, saté

Préparation de la viande :

- Découper le poulet, enlever la peau, la couper en petits morceaux.
- Faire revenir la peau dans une poêle, bien faire griller et servir à l'apéritif.

Cuisson :

- Découper les tiges de citronnelle en rondelles très fines.
- Découper les échalotes et l'ail.
- Faire tiédir le lait de coco dans une grande marmite.
- Ajouter au lait 4 cuillères à soupe de saté et faire revenir la citronnelle, l'ail, les échalotes et les morceaux de poulet.
- Laisser cuire environ 15mn, rajouter le lait de coco, de l'eau, les bouillons de poulet, le nuoc mam.
- Eplucher les aubergines, les couper en petits cubes.
- Ajouter les haricots verts et les aubergines, continuer la cuisson.
- Quand tout est cuit ajouter le combawa et rectifier l'assaisonnement.
- Faire cuire le riz

Si on aime manger très épicé le piment sera inclus dans la cuisson des légumes sinon une sauce au piment sera servie à part ainsi qu'un bol de riz.