

# Pâte de curry vert Thaïlandais |

**Recette pour 12 portions**

## **Description**

Voilà une recette typique de Thaïlande, pour réaliser votre propre pâte de curry vert.

## **L'astuce du chef**

La qualité des matières premières fera toute la différence dans la qualité de votre pâte de curry vert maison.

Il est possible de remplacer la pâte de crevette par de la sauce de poisson.

## **Ingrédients**

### Le Ingrédients

- 1 Cuil. à thé Coriandre en grain
- 0.50 Cuil. à thé Graines de cumin
- 0.50 Cuil. à thé Grains de poivre noir
- 0.50 Cuil. à thé Sel
- 10 Gr Galangal
- 30 Gr Citronnelle
- 3 Feuille(s) Lime kaffir
- 15 Gr Gingembre frais
- 50 Gr Échalote
- 15 Gr Ail haché
- 1 Cuil. à soupe Pâte de crevettes
- 1 Cuil. à soupe Curcuma
- 2 Unité(s) Piment jalapeno
- 40 Gr Basilic thaï
- 30 Ml Jus de lime
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

## **Préparation**

- Temps de préparation **30 mins**

### Le mélange

Faire torréfier les graines de coriandre, poivre et cumin.

Utilisez par la suite un mortier ou un robot culinaire, écrasez les graines tout en ajoutant un à un les ingrédients dans l'ordre de la recette.

Ajoutez un peu d'huile afin de bien mixer.

Assurez-vous de finir avec une pâte bien lisse.

**Bon appétit!**