

Curry Thaï Massamam de poulet et pommes de terre

Chaleureux et réconfortant, ce curry Thaï Massaman au poulet marie des morceaux fondants, une sauce onctueuse au lait de coco et des pommes de terre tendres pour un plat familial. Les épices apportent une rondeur boisée, des notes légèrement sucrées et une pointe chaude qui se diffuse doucement en cuisson. Idéal pour un dîner convivial ou un repas du dimanche, il remplit la maison d'arômes profonds et invite à partager un riz blanc parfumé pour absorber chaque cuillerée.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
35 min

D
DIFFICULTÉ
Facile

Ingrédients

- 600 g de morceaux de poulet (cuisses désossées et coupées en morceaux ou blancs)
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale (arachide ou tournesol)
- 2 oignons moyens, émincés
- 2 cuillères à café de Curry Thaï Massamam
- 400 ml de lait de coco (1 boîte)
- 300 g de pommes de terre, pelées et coupées en morceaux d'environ 2 cm
- 1 cuillère à soupe de sauce soja (ou sauce poisson selon goût)
- 1 cuillère à café de sucre brun ou de cassonade
- Le jus d'un demi-citron vert (ou 1 cuillère à soupe)
- Une poignée de coriandre fraîche pour servir
- Sel et poivre du moulin

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Curry Thaï Massamam



Scanner pour voir le produit

- Optionnel: 30 g de cacahuètes concassées pour le service
-

Préparation

Chauffez l'huile dans une grande poêle ou une cocotte à feu moyen-vif. Salez légèrement les morceaux de poulet et faites-les dorer 4 à 5 minutes de chaque côté jusqu'à belle coloration. Réservez sur une assiette.

Dans la même poêle, baissez à feu moyen et ajoutez les oignons émincés. Faites-les revenir 5 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient translucides et légèrement caramélisés.

Remettez la poêle à feu plus vif et ajoutez le Curry Thaï Massamam. Faites revenir la poudre 20 à 30 secondes dans l'huile chaude en remuant pour réveiller les arômes.

Versez le lait de coco, grattez le fond de la poêle pour décoller les sucs, puis ajoutez les pommes de terre et le sucre brun. Portez doucement à ébullition.

Remettez les morceaux de poulet dans la cocotte, couvrez partiellement et laissez mijoter à feu doux 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et le poulet bien cuit.

Rectifiez l'assaisonnement avec la sauce soja, le jus de citron vert, sel et poivre selon votre goût. Laissez reposer 2 minutes hors du feu pour que les saveurs se lient.

Servez chaud avec du riz jasmin nature, parsemez de coriandre fraîche et, si désiré, de cacahuètes concassées pour apporter du croquant.

Le conseil des Épices Curieuses

Faites revenir l'épice brièvement dans l'huile chaude (20-30 s) avant d'ajouter le liquide pour libérer ses arômes. Si vous préparez ce plat la veille, réchauffez doucement: les saveurs gagneront en profondeur. Ajoutez les cacahuètes au dernier moment pour conserver le croquant.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit