



Curry Végétarien

Ingrédients

4  Pour 4

Portions

- 1 Kg **Thai Kitchen® Nouilles De Riz**
- 140 G **Thai Kitchen® Pate De Curry Jaune**
- 1 L **Thai Kitchen® Lait De Coco 1L**
- 350 G De Courgettes
- 350 G D'aubergines
- 350 G De Choux Fleur
- 350 G De Fèves
- 100 G De Raisins De Corinthe
- 250 G De Bananes Plantain
- 2 Citrons Verts
- 50 G De Sucre
- 1 Botte De Coriandre Fraîche
- 15 D'huile De Colza

Procédure

1. Faire bouillir une grande quantité d'eau salée. Plonger les Nouilles de Riz Thai Kitchen, couvrir et arrêter le feu. Laisser cuire 10 min. Égoutter et rincer à l'eau froide.
2. Laver et tailler les courgettes en dés. Réserver.
3. Laver et tailler les aubergines en tranches fines. Les confire 25 min au four à 160°C avec 10 cl d'huile de colza et une pointe de sel. Réserver.
4. Laver et prélever les fleurettes de choux fleur. Les ébouillanter à l'eau salée 3 min et refroidir.
5. Cuire les fèves 3 min en eau bouillante et salée, les refroidir, les peler.
6. Éplucher et couper en dés les bananes plantain, faire gonfler les raisins de Corinthe dans de l'eau tiède.
7. Dans une casserole, mélanger le Lait de Coco Thai Kitchen et la Pâte de Curry Jaune Thai Kitchen, porter à ébullition et poursuivre la cuisson 2 min.
8. Faire chauffer le wok avec de l'huile de colza. Une fois à température mettre les fleurettes de choux fleur, les dés de courgettes et de bananes plantain. Donner une belle coloration. Ajouter les fèves et les quartiers d'aubergines confites.
9. Ajouter le mélange Curry / Lait de Coco Thai Kitchen, mélanger délicatement.

TYPE DE RECETTE: PLATS