

## Poulet fermier (CH) au curry de penang et pousses de soja

*Pour 4 personnes*

### Ingrédients

#### *Pour la pâte de curry*

- ✓ 2 c. à c. de graines de coriandre
- ✓ ½ c. à c. de graines de cumin
- ✓ 3 fleurs de macis
- ✓ 3 poivres long
- ✓ 2 capsules de cardamome
- ✓ ½ c. à c. de poivre noir

- ✓ ½ c. à c. de sel
- ✓ 3 piments rouges
- ✓ 20 g de galanga
- ✓ 2 tiges de citronnelle
- ✓ 10 g de racine de coriandre (ou tige)
- ✓ 30 g d'échalotes
- ✓ 4 gousses d'ail

#### *Pour la sauce*

- ✓ 600g de haut de cuisse de poulet
- ✓ 400 ml de lait de coco
- ✓ 2 c. à s. de sucre de fleur de palme
- ✓ 8 feuilles de kaffir
- ✓ 100 g de pousses de soja
- ✓ Huile et sel

### Déroulement

- Toaster les épices entières dans une poêle sans huile quelques minutes puis les réduire en poudre à l'aide d'un mortier avec le sel.
- Détailler en fines brunoises tous les autres ingrédients du curry. Attention à n'émincer que le premier tiers de la citronnelle en ôtant la partie dur centrale et d'épépiner les piments.
- Ajouter petit à petit les ingrédients frais dans le mortier (du plus dur au plus mou) en les écrasant pour produire une pâte la plus homogène possible.
- Faire réduire de moitié 100ml de lait de coco dans une cocotte, ajouter la pâte de curry et faire mijoter 2-3 minutes à feu doux.
- Retirer la peau des hauts de cuisse et découper en 6 morceaux. Saler et faire revenir dans la pâte de curry pendant une 5-6 minutes en remuant régulièrement.
- Ajouter le reste du lait de coco, le sucre, la sauce de poisson et les feuilles de kaffir émincées (en ayant pris le soin d'enlever la tige centrale), la moitié des pousses de soja et laisser mijoter 15 min. Rectifier l'assaisonnement.
- Garnir le curry dans des bols avec le reste des pousses de soja crues et un riz vapeur.