



## ***Curry de bœuf à la thaï***

— Comme-a-la —  
BOUCHERIE.com

# Curry de bœuf à la thaï

## Ingrédients pour 4 personnes :

### Pour la pâte de curry verte :

|                          |   |
|--------------------------|---|
| 1 échalote               | 1/2 poivron vert                          |
| 2 gousses d'ail          | 1/2 botte de coriandre fraîche            |
| 30 g de gingembre frais  | 2 citrons verts                           |
| 1/2 bâton de citronnelle | 1 cuillère à soupe de coriandre en poudre |
| 2 feuilles de citronnier | 2 cuillères à soupe de cumin en poudre    |
| 2 piments verts          |   |

### Pour le plat :

|                              |
|------------------------------|
| 450 g de bœuf                |
| 1 tasse de pousses de bambou |
| 80 ml de lait de coco        |

## Préparation de la pâte :

Peler et émincer l'échalote.  
Écraser légèrement l'ail et lui retirer la peau.  
Peler le gingembre et le hacher grossièrement.  
Couper les bâtons de citronnelle en fines tranches.  
Retirer les tiges dures des feuilles de citronniers et les hacher grossièrement.  
Retirer les pépins des piments verts et les couper en tranches.  
Retirer les pépins des poivrons verts et les émincer finement.  
Effeuille la coriandre.  
Zester les citrons verts.  
Mixer tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte grossière.

## Préparation du plat :

Mettre tous les ingrédients de la pâte de curry vert dans un mixeur et mouder finement, ou écraser au mortier.  
Verser le lait de coco et la pâte dans une casserole et porter à ébullition.  
Ajouter le bœuf coupé en cubes de 2 cm puis laisser mijoter 5 minutes.  
Ajouter les pousses de bambou émincées et garder 2 minutes à petit feu.  
Disposer le tout dans une assiette de service, accompagné de riz nature.