

Recettes Thaïlandaises

Approved by NickelCobalt

Toasts aux crevettes

Kah Nom Pung nah Mhoo

*75 g de crevettes crues
100 g de porc haché
1 cuillère à soupe de coriandre fraîche hachée fin
1 cuillère à soupe de ciboule hachée fin
1 cuillère à soupe de pâte d'ail
1 cuillère à soupe de nam-pla
1 œuf battu
5 tranches de pain, sans la croûte
sauce aux prunes pour servir*

Hachez fin les crevettes. Mettez-les dans un saladier et ajoutez le porc haché, la coriandre, les ciboules, la pâte d'ail et le nam-pla. En mélangeant, versez l'œuf battu et remuez bien.

Découpez chaque tranche de pain en six morceaux. Tartinez chacun du mélange de porc et de crevettes, en imprégnant bien le pain du mélange. Faites chauffer environ 2 cm d'huile dans une grande poêle et faites frire les morceaux de pain, plusieurs à la fois, mélange au-dessous.

Laissez-les cuire à feu modéré 6 à 8 minutes, puis retournez-les pour dorer l'autre côté.

Égouttez-les sur du papier absorbant et servez chaud avec de la sauce aux prunes.

Variante: vous pouvez doubler la quantité de porc haché et supprimer les crevettes. Dans ce cas, servez avec une salade de concombre ou une sauce aux piments. Le mélange peut aussi être à base de crabe, ou de porc et de crabe.

Raviolis frits

Geow Grob

*225 g de porc haché
1 cuillère à soupe d'oignon haché fin
2 cuillères à café de pâte d'ail
½ cuillère à soupe de nam-pla
20 feuilles de pâte à raviolis
1 jaune d'œuf
huile à friture*

Dans une jatte, versez le porc haché, l'oignon, la pâte d'ail et le nam pla. Remuez bien. Disposez une cuillère à café de cette farce au centre d'une feuille. Repliez-la en triangle et collez les bords au jaune d'œuf. Remplissez les autres de la même façon.

Faites chauffer l'huile dans un wok ou une friteuse, et faites frire les raviolis, plusieurs à la fois, 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils dorent. Laissez-les égoutter sur du papier absorbant.

Servez-les chauds avec un assortiment de sauces, comme de la sauce aux prunes, de la sauce aigre-douce ou de la sauce aux piments.

Note: les feuilles de pâte à raviolis sont vendues dans les épiceries orientales. Un paquet de 500 g contient environ 90 feuilles. Enveloppées dans un film plastique, elles se conserveront une semaine au réfrigérateur.

Brochettes de porc Satay

Satay

*500 g de filet de porc
1 cuillère à café de sel
2 cuillères à café de sucre brun
1 cuillère à café de curcuma en poudre
1 cuillère à café de coriandre moulue
1 cuillère à café de cumin en poudre
18 cl de lait de coco
Sauce satay
50 g de cacahuètes grillées
1 cuillère à café de sel
30 cl de lait de coco
2 cuillères à café de pâte de curry rouge
2 cuillères à soupe de sucre
1/2 cuillère à café de jus de citron*

Émincez le porc en lamelles de 5 cm et placez-les dans un grand saladier. Ajoutez le sel, le sucre, le curcuma, la coriandre, le cumin et 4 cuillères à soupe de lait de coco. Mélangez bien le tout. Couvrez et laissez mariner au moins 2 heures.

Pendant ce temps, préparez la sauce. Broyez les cacahuètes et le sel dans un mortier, jusqu'à ce que le mélange ait la consistance d'une crème épaisse. Mettez-la de côté.

Versez la moitié du lait dans une casserole et ajoutez la pâte de curry. Faites chauffer à feu doux, sans cesser de remuer, 3 minutes. Ajoutez la crème de cacahuète, le sucre, le jus de citron et le reste du lait de coco en tournant.

Laissez mijoter à petit feu 20 à 30 minutes, en remuant de temps en temps. Transférez ensuite le tout dans une jatte.

Enfilez les morceaux de porc sur des brochettes en bambou: vous avez suffisamment de viande pour confectionner 16 à 20 brochettes. Mettez-les à cuire à feu modéré sur un barbecue, ou sous un gril, 12 à 15 minutes, en les retournant plusieurs fois et en les enduisant fréquemment de lait de coco pendant la cuisson.

Servez-les avec la sauce satay, une salade de concombres et d'oignons.

Variante: vous pouvez remplacer le filet de porc par du filet de bœuf ou du blanc de poulet.

Raviolis thaïlandais

Kah Nom Jeeb

*225 g de porc haché fin
225 g de crabe ou de crevettes crues hachées fin
1 œuf
100 g de châtaignes d'eau en boîte, égouttées
1 cuillère à soupe de pâte d'ail
1 cuillère à soupe de nam-pla
1 cuillère à soupe de sauce de soja
1 cuillère à soupe de maïzena
40 feuilles de raviolis
20 crevettes crues coupées en deux dans le sens de la longueur*

Pour servir

*4 cuillères à soupe de sauce de soja
4 cuillères à soupe de sauce aigre-douce
1 cuillère à soupe d'huile à l'ail*

Placez les 8 premiers ingrédients dans un mixer et mélangez-les, sans les réduire en purée. Vous pouvez aussi les malaxer à la main dans un grand saladier.

Posez-en 1 grosse cuillère à café sur chaque feuille, et rabattez les bords tout autour pour obtenir la forme d'une tasse. Pincez les bords de la « tasse » entre le pouce et l'index pour former des plis. Introduisez une demi crevette dans chaque ravioli.

Disposez les raviolis dans le panier graissé d'une ou deux cocottes à vapeur remplies aux deux tiers d'eau bouillante et faites cuire 15 minutes.

Pendant ce temps, préparez la sauce en mélangeant, dans un bol, la sauce de soja et la sauce aigre-douce.

Servez les raviolis chauds, arrosés d'huile à l'ail, la sauce à part.

Rouleaux de printemps

Poh Piah Tod

1 paquet de papier de riz de 200 g

Garniture

100 g de champignons noirs

2 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à soupe de pâte d'ail

100 g de chair de crabe

100 g de crevettes crues hachées fin

100 g de porc haché

*100 g de vermicelles de soja trempés à l'eau tiède
et coupés sur 1 cm de longueur*

100g de nam-pla

2 cuillères à soupe de sauce de soja claire

1 cuillère à café de sucre

5 ciboules ou 1 oignon moyen haché fin

1 œuf battu

huile à friture

Faites tremper les champignons noirs à l'eau tiède 20 minutes. Pressez-les pour en retirer toute l'eau, jetez les pieds et hachez fin les têtes.

Faites chauffer l'huile dans un wok ou une grande poêle. Ajoutez la pâte d'ail et faites-la revenir une minute. Ajoutez le crabe, les crevettes et le porc hachés, laissez cuire 10 à 12 minutes en remuant.

Ajoutez ensuite les vermicelles, les champignons, le nam-pla, la sauce de soja, le sucre et la ciboule; poursuivez la cuisson 5 minutes en remuant sans cesse, jusqu'à ce que le liquide ait été entièrement absorbé. Retirez la poêle du feu et laissez refroidir.

Pendant ce temps, trempez une feuille de papier de riz dans l'eau et étalez-la sur une planche. Disposez deux cuillères à soupe de farce sur la partie inférieure de chaque feuille. Dorez les bords droit et gauche à l'œuf. Rabattez le bord inférieur sur le bord supérieur et les bords gauche et droit sur la farce, puis roulez le tout à la manière d'une saucisse. Dorez le bord supérieur à l'œuf et collez-le. Procédez de la même façon pour les autres feuilles, en prenant soin de couvrir les rouleaux de printemps terminés.

Faites chauffer de l'huile dans un wok ou une friteuse. Faites dorer les rouleaux, plusieurs à la fois, 5 à 8 minutes. Égouttez-les sur du papier absorbant, et servez-les chauds avec de la sauce aigre-douce et une salade de cubes d'ananas.

Porc à l'ananas

Mah Hoh

4 cuillères à soupe d'huile

1/2 cuillère à soupe de piments rouges secs hachés

1 cuillère à soupe de pâte d'ail

100 g de porc haché

100 g de crevettes crues hachées

2 cuillères à soupe de nam-pla

2 cuillères à soupe de sucre roux

50 g de cacahuètes moulues

1 gros ananas
feuilles de coriandre pour décorer

Dans une petite poêle, faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile. Faites-y frire les piments. Égouttez sur du papier absorbant et mettez de côté.

Faites chauffer le reste d'huile dans une casserole moyenne, ajoutez la pâte d'ail et faites revenir 2 minutes. Ajoutez ensuite le porc et les crevettes, et poursuivez la cuisson 5 à 6 minutes en remuant fréquemment. En mélangeant, versez le nam-pla et le sucre, et laissez cuire encore 10 à 15 minutes. Ajoutez les cacahuètes, mélangez bien et retirez du feu.

Épluchez l'ananas et retirez le cœur. Découpez la chair en cubes de 5 cm. Disposez-les sur un grand plat de service et recouvrez chacun du mélange de porc.

Décorez de feuilles de coriandre et de piments frits. Variante: ce plat est tout aussi délicieux avec des oranges. Épluchez 6 oranges et divisez-les en quartiers. À l'aide d'un couteau pointu, fendez chacun pour en sortir la chair. Recouvrez du mélange porc et crevettes.

Travers de porc Seeh Krong Mhoo

500 g de travers de porc
2 cuillères à soupe de pâte d'ail
1 cuillère à café de sel
2 cuillères à soupe de sauce de soja noire
1 cuillère à café de gingembre en poudre
1 cuillère à soupe de sucre roux
2 cuillères à soupe de miel

Découpez le travers en portions individuelles.

Mélangez les autres ingrédients dans un plat creux assez grand, pour y disposer tout le travers en une seule couche. Ajoutez celui-ci et enrobez-le soigneusement, couvrez et laissez reposer au moins 2 heures. Retirez le couvercle et enfournez dans un four préchauffé à 180°. Laissez cuire 1 h 30. Faites alors griller le travers sur un barbecue à chaleur modérée 20 à 30 minutes, ou sous un gril.

Servez chaud avec une salade verte.

Boulettes de tapioca Sakoo Sord Sai

1 500 g de tapioca
1 litre d'eau chaude
25 g de navets au vinaigre, égouttés et hachés fin
3 cuillères à soupe d'huile
3 cuillères à soupe de pâte d'ail
225 g de blanc de poulet, coupé fin
100 g d'oignons hachés fin
4 cuillères à soupe de nam-pla
75 g de sucre roux

Pour décorer:
1 petite laitue séparée en feuilles
6 ciboules lavées
1 cuillère à soupe d'huile à l'ail

Versez le tapioca dans un grand saladier. Ajoutez l'eau chaude et remuez à la cuillère pour commencer, puis avec les mains. Formez de petites boulettes d'environ 1 cm et conservez-les humides entre deux torchons.

Rincez les navets à l'eau courante et pressez-les pour éliminer toute l'eau. Mettez-les de côté.

Faites chauffer l'huile dans un wok ou une poêle, jetez-y la pâte d'ail et faites-la revenir 2 minutes.

Ajoutez le poulet haché et laissez cuire encore 5 minutes, en remuant toujours. Ajoutez ensuite les navets, les oignons, le nam-pla et le sucre, et poursuivez la cuisson en remuant jusqu'à ce que la majeure partie du liquide s'évapore. Retirez du feu et laissez refroidir.

Une fois que les boulettes et le mélange de poulet sont assez froids, aplatissez les boulettes et disposez 1 grosse cuillère à café de farce au poulet au centre de chacune. Reformez les boulettes en conservant la farce au centre et disposez-les dans le panier graissé de 1 ou 2 cocottes à vapeur. Faites-les cuire en les espaçant bien. Laissez-les cuire 15 minutes.

Disposez un lit de laitue et de ciboule sur un grand plat, ajoutez les boulettes cuites à la vapeur et arrosez-les légèrement d'huile à l'ail. Servez immédiatement.

Variante: vous pouvez remplacer le poulet par du porc haché fin.

Soupe au maïs

Soupe Khow Pode

*4 cuillères à soupe de bouillon de poule ou d'eau
50 g de crabe ou de crevettes crues hachées fin
1 boîte de 300 g de maïs non égoutté
1 cuillère à café de sel
1/4 de cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
10 cl de crème*

Versez le bouillon dans une casserole moyenne et faites-le chauffer jusqu'à ébullition. Ajoutez le crabe ou les crevettes en remuant.

Ajoutez ensuite le maïs, le sel et le poivre en remuant sans cesse jusqu'à ce que la soupe arrive à ébullition. Dès qu'elle bout, retirez du feu, ajoutez la crème et servez immédiatement.

Soupe de poulet au coco

Gai Tom Khar



*1 litre de lait de coco
20 tranches de galanga en lamelles
4 feuilles de makrut
2 cuillères à café de sel
2 cuillères à soupe de nam-pla
500 g de blanc de poulet, émincé
12-25 cl de bouillon de poule ou d'eau
2 cuillères à soupe de jus de citron
1 piment thaïlandais, broyé
coriandre fraîche hachée pour décorer*

Faites bouillir le lait de coco dans une grande casserole.

Ajoutez la galanga, les feuilles de makrut, le sel, le nam-pla et le poulet en remuant jusqu'à ébullition.

Baissez le feu et laissez mijoter 15 à 20 minutes, en ajoutant un peu de bouillon ou d'eau si la soupe est trop épaisse.

Retirez du feu, ajoutez le jus de citron et le piment, et transférez le tout dans une soupière. Garnissez la soupe de coriandre hachée avant de servir.

Poulet aux noix de cajou

Gai Bhud Med Ma Maung

3 1/2 cuillères à soupe d'huile

1/2 cuillère à soupe de piments rouges secs

1 petite gousse d'ail écrasée

100 g de blanc de poulet sans la peau, émincé

1/4 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu

1 cuillère à soupe de nam-pla

1 cuillère à café de sucre

1 tranche d'ananas coupée en morceaux

4 ciboules coupées en morceaux

2 cuillères à soupe de poivron vert coupé en morceaux

100 g de noix de cajou

Dans une petite poêle, faites chauffer 1/2 cuillère d'huile et faites revenir les piments 1 minute. Égouttez-les sur du papier absorbant.

Faites chauffer le reste de l'huile dans un wok, et faites dorer l'ail. Ajoutez le poulet, le poivre, le nam-pla et le sucre; tournez constamment 6 à 8 minutes.

Ajoutez l'ananas, les ciboules et le poivron, et laissez cuire en remuant encore 2 minutes. Incorporez les noix de cajou et les piments en remuant rapidement.

Poulet grillé Sala Thai

Gai Yang

8 pilons de poulet

2 cuillères à soupe de pâte d'ail

1 cuillère à café de sel

2 cuillères à soupe de sauce de soja brune

3 cuillères à soupe de miel

2 cuillères à café de gingembre en poudre

1 cuillère à soupe de sauce d'huîtres

Placez les pilons de poulet sur une planche à découper et piquez-les sur toute leur surface. Mélangez les autres ingrédients dans un plat creux assez grand, posez-y les pilons et retournez-les pour bien les enrober. Couvrez et laissez mariner au moins 2 heures.

Faites griller les pilons au barbecue à chaleur moyenne 30 minutes, en les tournant à mi-cuisson.

Vous pouvez également les cuire sous un gril. Servez immédiatement.

Note: en Thaïlande, ce plat est généralement servi avec du riz gluant cuit à la vapeur et une salade aigre-douce thaïlandaise.

Poulet au maïs

Bhud Khow Pode Orn



2 cuillères à soupe d'huile
 1 petite gousse d'ail, écrasée
 100 g de blanc de poulet sans la peau, émincé fin
 1/4 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
 1 cuillère à soupe de nam-pla
 1/2 cuillère à café de sucre
 2 tranches d'ananas en boîte, coupées en morceaux, avec 2 cuillères à soupe de jus
 3 ciboules hachées
 100 g d'épis de maïs nains
 4 cuillères à soupe de bouillon de poule ou d'eau

Faites chauffer l'huile dans un wok. Faites dorer l'ail 30 secondes. Ajoutez le poulet, le poivre, le nam-pla, le sucre, l'ananas et le jus en remuant constamment. Incorporez les ciboules, les épis de maïs et le bouillon, et laissez cuire 5 minutes. Servez chaud, avec du riz cuit à l'eau.

Variante: vous pouvez remplacer le poulet par des crevettes décortiquées ou du filet de porc coupé en morceaux.

Poulet aux feuilles de theoy

Gai Hoh Bai Theoy

4 cuisses de poulet
 1 cuillère à soupe de sauce d'huîtres
 1 cuillère à soupe de sauce Maggi
 1 cuillère à soupe de pâte d'ail
 1 cuillère à soupe de whisky
 feuilles de theoy pour envelopper la farce
 huile à friture

Désossez les cuisses de poulet et divisez-les en quatre morceaux. Mélangez la sauce d'huîtres avec la sauce Maggi, la pâte d'ail et le whisky dans un plat creux assez large. Posez-y les morceaux de poulet et retournez-les pour bien les enrober. Couvrez et laissez mariner au moins deux heures.

Enveloppez chaque morceau mariné de feuilles de theoy. Faites chauffer l'huile dans un wok ou une friteuse. Jetez-y les paquets, plusieurs à la fois, et laissez dorer 15 à 20 minutes. Égouttez et servez immédiatement.

Ailes de poulet farcies

Peag Gai Sord Sai

16 ailes de poulet
 300 g de poulet haché
 100g de vermicelles de soja, ramollis à l'eau tiède et coupés sur 1 cm de longueur
 100g de châtaignes d'eau en boîte, égouttées et hachées fin

1 cuillère à soupe de pâte d'ail
1 œuf légèrement battu
2 cuillères à soupe de nam-pla
2 cuillères à soupe de sauce de soja

Pour préparer le poulet, enlevez la partie supérieure de chaque aile. Il faut désosser les ailes sans endommager la peau. Découpez la peau autour de l'os avec un petit couteau pointu et sortez-le, ou cassez l'articulation et retirez les os à la main. Retournez l'aile pour sortir les os.

Préparez la farce en mélangeant les autres ingrédients dans une jatte. Introduisez avec précaution un peu de farce dans chaque aile. Disposez-les dans le panier d'une cocotte à vapeur et laissez cuire 20 minutes - en plusieurs lots. Laissez refroidir. Les ailes de poulet peuvent être utilisées de différentes façons: à la poêle avec de la pâte d'ail ou du nam-pla, ou marinées dans la pâte d'ail et le nam-pla avant de les cuire au barbecue. Elles sont toutes aussi délicieuses à la poêle, panées avec œuf et chapelure, et servies avec une sauce aigre-douce ou aux piments.

Vous pouvez préparer les ailes de poulet à l'avance et les congeler.

Porc sauce aigre-douce

Bhud Priew Wharn

2 cuillères à soupe d'huile
1 petite gousse d'ail écrasée
100g de filet de porc émincé fin
1/4 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
1 cuillère à soupe de nam-pla
1 cuillère à café de sucre
1/2 concombre en petits morceaux
3 ciboules hachées
1 tomate moyenne hachée
1 tranche d'ananas en morceaux
1 cuillère à soupe de sauce tomate
4 cuillères à soupe de bouillon de poule ou de légume, ou d'eau

Faites chauffer l'huile dans un wok et mettez-y l'ail à dorer. Ajoutez le porc, le poivre, le nam-pla et le sucre.

Laissez cuire 6 à 8 minutes. Incorporez les légumes, ainsi que l'ananas, la sauce tomate et le bouillon. Laissez cuire encore 3 minutes.

Servez chaud.

Variante: vous pouvez remplacer le porc par du blanc de poulet et des crevettes décortiquées.

Porc aux piments

Bhud Prig-Noh Mai

2 cuillères à soupe d'huile
1 gousse d'ail écrasée
2 piments hachés fin
100 g de filet de porc émincé fin
1/4 cuillère à café de poivre fraîchement moulu
1 cuillère à soupe de nam-pla
1/2 cuillère à café de sucre
2 cuillères à soupe d'oignons hachés fin
2 cuillères à soupe de poivrons verts hachés
4 cuillères à soupe de bouillon de poule
ou de légumes, ou d'eau
4 cuillères à soupe de feuilles fraîches de basilic

Faites chauffer l'huile dans le wok. Ajoutez l'ail et les piments et faites dorer. Incorporez le porc, le poivre, le nam-pla et le sucre en remuant sans cesse. Ajoutez les oignons, les poivrons verts et le bouillon. Laissez cuire 5 minutes. Ajoutez les feuilles de basilic et laissez cuire encore 1 minute. Servez immédiatement.

Variante: vous pouvez remplacer le porc par du filet de bœuf ou du romsteck, du blanc de poulet ou des crevettes décortiquées.

Bœuf à la sauce d'huîtres

Nauh Bhud Num Mun Hoi Hed

*1 cuillère à soupe de sauce d'huîtres
1 cuillère à café de maïzena
1/2 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
100 g de filet de bœuf émincé fin
2 cuillères à soupe d'huile
1 petite gousse d'ail écrasée
50 g de champignons parfumés, lavés et coupés en lamelles
4 ciboules hachées
4 cuillères à soupe de bouillon de poule ou d'eau*

Mélangez la sauce d'huîtres, la maïzena et le poivre dans un plat creux, ajoutez le bœuf et laissez mariner 15 minutes.

Faites chauffer l'huile dans un wok et faites revenir l'ail 30 secondes, en remuant. Ajoutez la viande marinée, et laissez cuire 2 minutes en remuant.

Ajoutez les champignons, les ciboules et le bouillon, et laissez cuire 2 minutes supplémentaires. Servez chaud avec du riz cuit à l'eau.

Variante: ce plat est également délicieux avec des crevettes.

Bœuf à l'ail

Nauh Mhug Prig Tai

*500 g de romsteck, découpé en tranches de 1 cm d'épaisseur
20 grains de poivre moulus grossièrement
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à soupe de sauce d'huîtres
1 cuillère à café de sauce Maggi
1 cuillère à café de gingembre moulu
25 g de beurre fondu
1 cuillère à soupe de whisky*

Découpez le bœuf en lamelles de 3 x 2 x 1 cm. Placez-les sur une planche à découper et battez-les avec un attendrisseur.

Mélangez les autres ingrédients dans un plat creux assez grand. Disposez les morceaux de bœuf et tournez-les pour bien les enrober. Couvrez et laissez mariner au moins 2 heures.

Faites cuire le bœuf au barbecue à chaleur moyenne 10 à 15 minutes, en retournant les morceaux à mi-cuisson. Vous pouvez aussi les cuire au gril normal. Servez immédiatement avec du nam-pla ou une sauce aux piments et une salade verte.

Variante: le bœuf mariné peut aussi être cuit à la poêle dans un peu d'huile.

Bœuf au gingembre

Bhud Khing



(ici avec du poulet)

100 g de champignons parfumés
 ou de champignons noirs
 2 cuillères à soupe d'huile
 1 gousse d'ail écrasée
 100 g de romsteck en tranches fines
 2 cuillères à soupe de racine de gingembre lavée
 et râpée fin
 1 cuillère à soupe de tao chiew
 ¼ cuillère à café de poivre fraîchement moulu
 1 cuillère à café de sucre
 4 ciboules coupées en morceaux de 2 cm de longueur
 12 cl de bouillon de poule ou d'eau

Faites tremper les champignons 20 minutes à l'eau bouillante. Égouttez-les et pressez-les pour retirer l'excédent d'eau. Enlevez les pieds et coupez les chapeaux en lamelles.

Faites chauffer l'huile dans un wok. Mettez-y l'ail à dorer, puis ajoutez le bœuf, le gingembre, le tao chiew, le poivre et le sucre en remuant constamment.

Incorporez les champignons, les ciboules et le bouillon, et laissez cuire 5 minutes. Servez immédiatement.

Variante: vous pouvez remplacer le bœuf par du blanc de poulet ou du filet de porc.

Curry aux fonds d'artichauts

Hoh Mhoke

16 artichauts
 3 cuillères à soupe de nam-pla
 300 g de porc haché
 50 ci de lait de coco frais
 1 cuillère à café de maïzena
 3 cuillères à soupe de pâte de curry rouge
 1 œuf battu
 65 g de chou râpé et blanchi
 30 g de feuilles de basilic
 2 cuillères à soupe de feuilles de coriandre
 1 cuillère à soupe de feuilles de makrut hachées fin
 1 piment rouge haché fin

En Thaïlande, ce plat est présenté dans des feuilles de bananier. Les fonds d'artichaut sont tout aussi décoratifs : retirez les feuilles du dessous et coupez la tige.

Lavez-les à l'eau froide et faites-les cuire à l'eau bouillante 3 à 5 minutes. Égouttez-les et évidez-les.

Mélangez dans un plat creux le nam-pla et le porc haché.

Écrémez le lait de coco et mesurez 12 ci de crème; allongez de lait, si nécessaire. Conservez le reste de lait.

Chauffez la crème de coco dans une petite casserole. Pendant ce temps, versez la maïzena dans une tasse et délayez-la avec une cuillère à café de lait de coco pour former une pâte. Versez la pâte dans la crème de coco et faites bouillir en remuant constamment. Lorsque la crème épaissit, retirez-la du feu et mettez-la de côté.

Dans une grande jatte, mélangez 28 ci du lait de coco mis de côté avec la pâte de curry. Ajoutez la viande marinée en remuant, puis l'œuf, et progressivement le reste de lait de coco.

Mélangez le chou et le basilic, et répartissez sur les fonds d'artichauts. Versez le mélange de curry, et garnissez chacun d'une grosse cuillère à café de crème de coco. ...

Placez les fonds farcis dans le panier d'une ou deux cocottes à vapeur, en les serrant les uns contre les autres, et disposez dessus la coriandre, les feuilles de makrut et le piment rouge.

Faites cuire à la vapeur 30 minutes. Transférez sur un plat de service et servez immédiatement.

Variante: vous pouvez remplacer le porc par du poulet en fines lamelles ou du poisson haché. Vous obtiendrez aussi d'excellents résultats avec un mélange de poisson et de fruits de mer. Si vous choisissez le poisson ou les fruits de mer, ajoutez une cuillère à café de racine de krachai hachée à la pâte de curry rouge.

Poulet au curry

Kang Ka Rhee Gai



- 2 cuillères à soupe d'huile
- 4 pilons de poulet .
- 5 échalotes ou un gros oignon, hachés fin
- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe de poudre de curry
- 50 cl de lait de coco)
- 2 carottes émincées
- 4 pommes de terre en dés
- 1 cuillère à soupe de nam-pla
- 1/2 cuillère à café de sucre
- 2 piments rouges épépinés et coupés en lamelles
- 1 cuillère à café de sel

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle, et mettez-y le poulet à dorer sur toutes ses faces 5 minutes. Sortez-le et mettez-le de côté. Ajoutez les échalotes dans l'huile restant dans la poêle, et faites-les dorer 2 minutes en remuant.

Ajoutez la farine et la poudre de curry, laissez cuire 1 minute, puis ajoutez progressivement le lait de coco.

Portez à ébullition en remuant constamment.

Remettez le poulet dans la poêle, et incorporez les carottes et les pommes de terre. Ajoutez le nam-pla, le sucre, les lamelles de piment et le sel. Baissez le feu et laissez mijoter 20 minutes, en remuant occasionnellement. Servez immédiatement.

Poulet au curry matsaman

Kang Matsaman Gai

12 cl d'huile
8 pilons de poulet
75 cl de lait de coco
3 cuillères à soupe de pâte de curry matsaman
6 pommes de terre nouvelles, frottées ou épluchées
2 oignons coupés en quatre
1 cuillère à café de jus de citron
3 cuillères à soupe de nam-pla
1 cuillère à soupe de sucre
50 g de cacahuètes grillées

Faites chauffer l'huile dans une grande casserole. Ajoutez le poulet et faites-le dorer 5 minutes. Versez le lait de coco dans la casserole et portez à ébullition. Incorporez la pâte de curry. Baissez le feu et laissez mijoter 1 heure.

Incorporez les autres ingrédients, couvrez et laissez mijoter 20 minutes. Servez immédiatement.

Variante: vous pouvez remplacer le poulet par 1 kg de ragoût de bœuf.

Porc au curry rouge

Kang Bhed Dang Mhoo

1 cuillère à soupe d'huile
2 cuillères à soupe de pâte de curry rouge
225 g de filet de porc émincé fin
60 cl de lait de coco
1 aubergine moyenne coupée en tranches
2 feuilles de makrut
2 cuillères à soupe de nam-pla
1 cuillère à café de sucre
2 poivrons verts nettoyés et émincés
2 branches de basilic frais

Faites chauffer l'huile dans une grande casserole à feu modéré. Ajoutez la pâte de curry et laissez cuire 1 minute en remuant. Incorporez le porc et poursuivez la cuisson 15 minutes.

Versez le lait de coco et portez à ébullition. Ajoutez l'aubergine, les feuilles de makrut, le nam-pla et le sucre, et baissez le feu. Laissez mijoter 15 minutes. Avant de servir, ajoutez poivrons et basilic.

Bœuf au curry rouge

Kang Panag Nua

275 g de bourguignon émincé fin
1 cuillère à soupe d'huile
2 cuillères à soupe de pâte de curry rouge au makrut
20 cl de lait de coco
2 feuilles de makrut
1 cuillère à soupe de nam-pla
1 cuillère à soupe de sucre
2 poivrons verts, nettoyés et coupés en rondelles
2 branches de basilic frais

Placez le bœuf dans une casserole moyenne. Couvrez d'eau et faites bouillir. Baissez le feu et laissez mijoter 1 à 2 heures, en écumant; la viande doit être tendre.

Sortez-la et mettez-la de côté. Faites chauffer l'huile dans une grande casserole à feu moyen. Faites-y revenir la pâte de curry 1 minute.

Versez 2 cuillères à soupe de lait de coco et laissez cuire 5 minutes en remuant sans cesse.

Ajoutez le bœuf cuit, les feuilles de makrut, le nam-pla, le sucre et le reste de lait de coco, et portez à ébullition. Baissez le feu et laissez mijoter 15 minutes en remuant de temps en temps. Juste avant de servir, ajoutez poivrons et basilic.

Variante: vous pouvez remplacer le bœuf par du blanc de poulet ou du filet de porc en lamelles. Dans ce cas, il n'est pas nécessaire de pré cuire la viande.

Porc et haricots au curry rouge

Bhud Prig-Khing Mhoo



175 g de haricots verts (ou de haricots d'Espagne) coupés en morceaux de 2 cm

2 cuillères à soupe d'huile

275 g de filet de porc émincé

2 cuillères à soupe de pâte de curry rouge aux crevettes

1 cuillère à soupe de nam-pla

1 cuillère à soupe de cassonade

Placez les haricots dans une casserole moyenne. Couvrez-les d'eau et portez à ébullition. Laissez cuire 5 minutes, puis égouttez-les.

Faites chauffer l'huile dans un wok, ajoutez le porc : et laissez-le cuire 15 minutes. Transférez-le sur un 1 plat.

Versez la pâte de curry dans l'huile qui reste dans la casserole et laissez cuire 2 minutes avant d'ajouter le porc, le nam pla, le sucre et les haricots. Laissez cuire 15 minutes et servez chaud.

Poulet au curry et légumes

Kang Pah Gai

3 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à soupe de pâte de curry rouge

275 g de blanc de poulet émincé fin

4 cuillères à soupe de nam-pla

3 feuilles de makrut

5 racines de krachai hachées fin

60 cl d'eau

3 petites aubergines, coupées en petits morceaux

1 pousse de bambou de 100 g émincée

2 piments verts, épépinés et émincés

2 branches de basilic frais

Chauffez l'huile dans une grande casserole à chaleur modérée. Ajoutez la pâte de curry et laissez cuire 1 minute.

Incorporez le poulet, le nam-pla, les feuilles de makrut et les racines de krachai, et laissez cuire 5 minutes.

Versez l'eau et portez à ébullition, puis baissez le feu. Ajoutez les aubergines et les pousses de bambou. Remuez bien. Laissez mijoter 10 minutes en remuant de temps en temps. Juste avant de servir, ajoutez piments et basilic.

Omelette farcie

Kai yud sai

*3 cuillères à soupe d'huile
1 gousse d'ail écrasée
100 g de porc haché
poivre fraîchement moulu
1 cuillère à soupe de nam-pla
1/2 cuillère à soupe de sucre
100g d'oignons hachés fin
1 tomate moyenne hachée
3 œufs battus*

*Pour décorer:
feuilles de coriandre*

Dans une casserole, faites chauffer deux cuillères d'huile. Faites-y dorer l'ail. Ajoutez ensuite le porc haché, le poivre, le nam-pla, le sucre, l'oignon et la tomate, et laissez cuire 10 minutes en remuant.

Faites chauffer le reste d'huile dans un wok et tournez pour que "huile couvre toute la surface. Videz l'excédent. Versez les œufs battus et répartissez-les sur toute la surface du wok.

Disposez la farce au milieu de l'omelette et repliez-la. Transférez sur un plat de service. Décorez de feuilles de coriandre et servez immédiatement.

Œufs frits en sauce

Khai Dao Rad Nah



*3 cuillères à soupe d'huile
100 g de porc haché
1 petite gousse d'ail écrasée
1/2 oignon moyen, haché fin
1 carotte coupée en cubes
1 cuillère à soupe de sauce de soja
1 cuillère à café de sucre
2 cuillères à soupe de ketchup
1/2 cuillère à café de sel*

1/2 cuillère à café de poivre fraîchement moulu
12 cl d'eau
1 cuillère à soupe de coriandre fraîche hachée
4 œufs

Faites chauffer une cuillère d'huile dans une grande poêle. Faites dorer le porc en remuant 3 minutes, puis ajoutez l'ail, l'oignon et la carotte. Laissez cuire encore 3 minutes en remuant. Versez la sauce de soja, le sucre, le ketchup, le sel et le poivre, puis ajoutez l'eau progressivement pour obtenir une sauce épaisse. Portez le mélange à ébullition et laissez mijoter 5 minutes. Retirez la poêle du feu et couvrez-la. Faites chauffer le reste de l'huile dans une autre grande poêle et faites-y frire les œufs. Transférez-les sur un plat et recouvrez-les de sauce à la cuillère. Servez immédiatement, après avoir décoré de coriandre hachée.

Riz frit au porc Khow Bhud Mhoo



2 cuillères à soupe d'huile
1 gousse d'ail écrasée
150g de filet de porc émincé
3 cuillères à soupe de sauce de soja claire
2 œufs
2 cuillères à soupe de ketchup
1 cuillère à soupe de sucre
1 petit oignon émincé
750 g de riz cuit (175 g environ de riz cru)
Pour décorer:
1/4 de concombre émincé
1 citron coupé en quartiers
2 cuillères à soupe de coriandre hachée
1 piment rouge épépiné et coupé en lamelles

Faites chauffer l'huile dans un wok et faites dorer l'ail 1 minute. Ajoutez le porc et une cuillère de sauce de soja claire. Laissez cuire 10 minutes. Cassez les œufs dans le wok en remuant vivement et laissez cuire 2 minutes. Ajoutez le ketchup, le sucre, le reste de la sauce de soja, l'oignon et le riz. Poursuivez la cuisson 5 minutes en remuant. Transférez dans un plat creux et décorez de tranches de concombre, de quartiers de citron, de coriandre et de piment. Servez immédiatement.

Variante: vous pouvez remplacer le porc par des crevettes ou du blanc de poulet.

Riz à l'ananas Khow Bhud Sub-Pa-Rode

4 cuillères à soupe d'huile
1 gousse d'ail écrasée
100 g de jambon coupé en cubes
1 carotte moyenne coupée en cubes
4 cuillères à soupe de raisins secs
1/4 de poivron vert, épépiné et coupé en cubes
1/4 de poivron rouge, épépiné et coupé en cubes
4 cuillères à soupe de nam-pla
1 cuillère à soupe de sucre
750 g de riz cuit (175 g environ de riz cru)
1 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
4 tranches d'ananas, coupées en cubes

Pour décorer :

5 ciboules émincées
4 cuillères à soupe de coriandre hachée

Ce plat à la fois simple et savoureux peut être servi avec des cacahuètes grillées.

Faites chauffer l'huile dans un wok et faites dorer l'ail 1 minute.

Ajoutez le jambon, la carotte, les raisins secs, les poivrons rouge et vert, le nam-pla et le sucre, et laissez cuire 5 minutes.

Incorporez ensuite le riz, le poivre et l'ananas, et laissez cuire 5 minutes de plus en remuant sans cesse.

Transférez dans un plat de service et décorez de ciboule et de coriandre avant de servir.

Riz croquant en sauce

Khov tung nah tung

225 g de riz gluant
huile à friture
Sauce:
12 cl de lait de coco
50 g de porc haché
50 g de crevettes hachées
1 cuillère de pâte d'ail
11/2 cuillère à soupe de nam-pla
11/2 cuillère à soupe de sucre
50g d'oignon haché
50 g de cacahuètes grillées et broyées

Pour décorer:

feuilles de coriandre
lamelles de poivron rouge frites et croquantes

Pour confectionner ce plat, les cuisiniers thaïlandais se servent de la couche collante demeurant au fond de la casserole après cuisson du riz. La recette donnée ici n'est peut-être pas aussi authentique, mais comporte moins de risque.

Placez le riz dans une casserole, couvrez d'eau et faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit et devienne collant. Égouttez-le dans une passoire et répartissez-le en couches aussi fines que possibles sur des plats huilés, en appuyant bien. Laissez-le sécher dans un endroit chaud ou un four (120°).

Une fois le riz sec et ferme, décollez-le des plats au moyen d'une spatule et brisez-le en larges morceaux. Faites chauffer de l'huile et faites dorer le riz, les grains doivent commencer à éclater au bout de 5 secondes. Retirez et égouttez sur du papier absorbant.

Pour confectionner la sauce, versez le lait de coco dans une casserole et portez-le à ébullition. Ajoutez le porc et les crevettes hachées, en remuant à la cuillère en bois pour défaire les grumeaux. Ajoutez la pâte d'ail, le nam-pla, le sucre, l'oignon et les cacahuètes, et remuez bien. Baissez le feu et laissez mijoter 20 minutes, en remuant de temps à autre.

Transférez dans un plat de service et décorez de coriandre et de piment. Servez cette sauce à part.

Riz sauté épicé

Khow Bhud Khie Mau



*100g de bœuf haché
200g de haricots rouges en boîte égouttés
1/2 cuillère à soupe de nam-pla
1 cuillère à soupe de sauce de soja noire
4 piments rouges épépinés et hachés fin
2-3 gousses d'ail écrasées*

*1/2 cuillère à café de sel
2 cuillères à soupe d'huile
10 haricots verts, parés et coupés en morceaux de 1 cm de longueur
750 g de riz cuit (environ 175 g de riz cru)
1 cuillère à soupe de sucre
20 petites feuilles de basilic ou de menthe*

Mélangez le bœuf haché et les haricots rouges dans un plat. Ajoutez le nam-pla et la sauce de soja, couvrez et laissez mijoter 30 minutes.

Dans un petit bol, mélangez les piments, l'ail et le sel. Faites chauffer l'huile dans un wok ou une grande poêle, et faites dorer ce mélange 1 minute.

Ajoutez le bœuf et les haricots et poursuivez la cuisson 3 minutes en remuant sans cesse. Ajoutez les haricots verts et laissez cuire encore 3 minutes.

Ajoutez le riz et le sucre, et faites réchauffer en remuant. Goûtez et ajoutez du nam-pla, ou rectifiez l'assaisonnement s'il y a lieu.

Transférez dans un plat, ajoutez le basilic, mélangez et servez immédiatement.

Potage de riz au poisson

Khom Tom Pla

*175 g de riz
1,6 litre de bouillon de poule ou d'eau
3 cuillères à soupe d'huile
1 cuillère à soupe d'ail haché
500 g de filet de cabillaud émincé fin
2 cuillères à soupe de nam-pla
2 cuillères à soupe de tung chai (chou chinois séché)
1 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
2 ciboules hachées fin
2 branches de céleri et leurs feuilles, émincées*

Rincez plusieurs fois le riz dans une passoire et égouttez-le. Portez 60 cl de bouillon ou d'eau à ébullition dans une grande casserole, ajoutez le riz et laissez cuire 20 minutes à feu doux en remuant de temps en temps. Le riz doit absorber la majorité du liquide. Ajoutez le reste du bouillon ou de l'eau, faites bouillir et retirez du feu.

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et faites dorer l'ail 1 minute. Sortez-le et mettez-le de côté. Ajoutez le poisson dans l'huile restant dans la poêle et faites cuire en remuant 4 à 5 minutes.

Dès que le poisson est cuit, ajoutez le riz, le nam-pla, le tung chai et le poivre. Remuez bien et transférez le tout dans un plat de service.

Saupoudrez de ciboule, de céleri et d'ail frit, et servez immédiatement cette bouillie de riz.

Variante: vous pouvez remplacer le poisson par des crevettes, du calamar, du porc ou du poulet.

Riz au poulet

Khov Mun Gai

*1 poulet de 1,5 kg sans les abats
2 cuillères à café de sel
4 morceaux de racine ou de tige de coriandre, légèrement écrasés
1,5 litre d'eau
750 g de riz
5 cuillères à soupe d'huile
5 gousses d'ail légèrement écrasées*

Pour décorer:

*1/2 concombre coupé en rondelles fines
2 cuillères à soupe de coriandre hachée*

Sauce tao-chiew :

*6 cuillères à soupe de tao-chiew
2 cuillères à café de sauce de soja noire
2 cuillères à soupe de vinaigre blanc
ou de jus de citron
2 cuillères à café de sucre
2 cuillères à café de racine de gingembre hachée fin
2 piments épépinés et hachés fin*

Commencez par préparer la sauce. Versez le tao chiew dans une jatte et ajoutez le reste des ingrédients. Couvrez et mettez de côté.

Placez le poulet dans une casserole assez grande, ajoutez le sel, la coriandre et l'eau. Portez à ébullition, baissez le feu et laissez cuire 45-60 minutes, en écumant si nécessaire la surface du liquide.

Une fois le poulet cuit, transférez-le dans une cocotte, en conservant le liquide de cuisson dans une grande casserole. Gardez le poulet au chaud pendant que vous préparez le riz.

Rincez le riz plusieurs fois dans une passoire. Égouttez-le soigneusement. Faites chauffer l'huile dans une grande casserole, et faites revenir l'ail jusqu'à ce qu'il prenne une couleur crème. Ajoutez le riz et laissez revenir 3 minutes en remuant constamment.

Amenez à ébullition le liquide de cuisson du poulet.

Versez-le sur le riz, baissez le feu et laissez mijoter 15 minutes; le riz doit être juste cuit.

Pendant ce temps, découpez le poulet. Garnissez un plat creux de riz, disposez le poulet au-dessus et décorez de coriandre et de concombre. Servez immédiatement avec la sauce tao chiew.

Vermicelles de riz à la viande et aux légumes

Geuy Theaw Bhud See Euw

*2 cuillères à soupe d'huile
1 gousse d'ail écrasée*

100 g de lamelles, de blanc de poulet, de filet de bœuf, de filet de porc, de crabe ou de crevettes ou une combinaison de ces différents éléments
1/2 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
100 g de vermicelles de riz ou de nouilles jaunes ou blanches
100g de légumes au choix, chou-fleur, chou émincé, brocolis en bouquets, courgettes en rondelles ou haricots verts entiers
2 cuillères à café de sauce de soja piquante
2 cuillères à soupe de nam-pla
2 cuillères à soupe de sucre
1 œuf battu (facultatif)

Faites chauffer l'huile dans un wok et faites dorer l'ail 1 minute. Poussez-le de côté et ajoutez la viande ou les fruits de mer, ainsi que le poivre. Laissez cuire 10 minutes.
Ajoutez les vermicelles de riz, et laissez cuire 3 minutes de plus avant d'incorporer les légumes, la sauce de soja, le nam-pla, le sucre et l'œuf. Mélangez bien et poursuivez la cuisson 3 minutes. Si vous utilisez des nouilles tendres, choisissez comme légumes du chou-fleur et des courgettes. Les légumes moins tendres, tels que les carottes, demandent un temps de cuisson plus long.

Nouilles aux légumes et à la viande Geuy Teaw Rard Nah

4 cuillères à soupe d'huile
2 gousses d'ail écrasées
100 g de nouilles aux œufs
1 cuillère à soupe de tao chiew
100 g de lamelles de blanc de poulet, de filet de bœuf, de filet de porc, de calamars ou de crevettes ou une combinaison de ces éléments
1/2 cuillère à café de poivre fraîchement moulu
2 cuillères à soupe de nam-pla
100g de légumes, chou-fleur, chou émincé ou brocolis en bouquets
30 cl de bouillon de poule ou de légume, ou d'eau
1 cuillère à soupe de maïzena à délayer dans 2 cuillères à soupe d'eau
2 cuillères de sauce de soja piquante
2 cuillères à soupe de vinaigre

Faites chauffer la moitié de l'huile dans un wok et faites dorer la moitié de l'ail 1 minute.
Ajoutez les nouilles et le tao chiew et laissez cuire, en remuant sans cesse, 3 à 5 minutes (selon que vous utilisez des nouilles tendres ou non). Transférez dans un plat et gardez au chaud.
Faites chauffer le reste de l'huile dans le wok, et faites dorer le reste d'ail. Ajoutez la viande, le poivre et le nam-pla, et poursuivez la cuisson 5 minutes.
Incorporez les légumes et laissez cuire encore 3 minutes.
Pour terminer, versez le bouillon, la maïzena, la sauce de soja et le vinaigre. Portez à ébullition, baissez le feu et laissez cuire 3 minutes en remuant constamment. Versez sur les nouilles et servez immédiatement.

Vermicelles de riz à la thaïlandaise Geuy Teuw Bhud Thaï

100 g de vermicelles de riz
2 cuillères à soupe d'huile
1 gousse d'ail hachée
100g de blanc de poulet émincé
100 g de crabe
100 g de crevettes crues

2 cuillères à soupe de nam-pla
2 cuillères à soupe de sucre
1/2 cuillère à soupe de jus de citron ou de tamarin
1/4 cuillère à café de poivre fraîchement moulu
2 cuillères à soupe de cacahuètes grillées et broyées
1 cuillère à soupe de crevettes séchées moulues
1 cuillère à soupe de radis en conserve
1/2 cuillère à café de piment en poudre
1 œuf
2 cuillères à soupe de feuille~ de ciboule
100 g de germes de soja

Pour servir:

1 citron émincé, les tranches coupées en quatre
50 g de germes de soja frais

Laissez tremper les vermicelles de riz dans de l'eau froide au moins 2 heures, jusqu'à ce qu'ils se ramollissent et égouttez.

Faites chauffer l'huile dans un wok et faites dorer l'ail 1 minute. Ajoutez le poulet, le crabe et les crevettes, et laissez cuire 3 minutes. Incorporez les vermicelles égouttés ainsi que le nam-pla, le sucre, le jus de citron et le poivre. Laissez cuire 1 minute et ajoutez ensuite les cacahuètes, les crevettes sèches, le radis et le piment, en remuant sans cesse. Cassez l'œuf dans la casserole, ajoutez les feuilles de ciboule et les germes de soja; sans cesser de tourner laissez cuire 3 minutes.

Si les vermicelles restent trop fermes, ajoutez une ou deux cuillères d'eau et laissez cuire jusqu'à absorption.

Transférez dans un plat et servez avec les tranches de citron et les germes de soja.

Salade de bœuf au galanga

Larb Nua



2 cuillères à soupe de riz gluant
300 g de bœuf haché
5 tranches de galanga émincées
3 cuillères à soupe d'oignon haché
1 cuillère à café de piment en poudre, plus ou moins selon le goût
3-4 cuillères à soupe de jus de citron
3 cuillères à soupe de nam-pla
1/2 cuillère à café de sucre
4-5 branches de menthe, feuilles hachées

Pour décorer:

1 laitue séparée en feuilles
3 cuillères à soupe de coriandre hachée

Faites cuire 10 minutes le riz à sec dans une casserole sur feu modéré en remuant sans cesse, jusqu'à ce que les grains prennent une couleur légèrement brune.

Retirez la casserole du feu. Broyez le riz dans un mixeur ou pilez-le dans un mortier pour obtenir une poudre fine.

Placez le bœuf haché dans une casserole et faites-le cuire à feu doux 10 minutes en remuant constamment, jusqu'à ce que la viande soit cuite et le liquide entièrement absorbé. Transférez le bœuf dans un saladier et ajoutez le riz pilé. Ajoutez les autres ingrédients et mélangez.

Disposez des feuilles de laitue dans un plat creux, recouvrez-les du mélange et garnissez de coriandre.

Servez immédiatement. Accompagnez de chou râpé, de haricots verts, de ciboule et de basilic frais.

Variante: vous pouvez remplacer le bœuf par du poulet ou du porc.

Salade de bœuf aux asperges fraîches

Yum Nua Noh Mai

200 g de filet de bœuf ou de romsteck émincé
20 cl de crème de coco
200 g d'asperges fraîches, coupées en fines lamelles
1 cuillère de pâte de curry rouge
2 cuillères à soupe de citronnelle hachée
1/2 cuillère à café de feuilles de makrut hachées fin
2 cuillères à soupe de jus de citron
1/2 cuillère à café de nam-pla
3 petits piments thaïlandais
ou 1/2 cuillère à café de piment en poudre

Pour décorer:

1 laitue séparée en feuilles
1/2 cuillère à soupe de piment rouge haché

Placez la crème de coco dans une petite casserole, et laissez cuire à feu doux 10 minutes, ajoutez le bœuf et faites-le revenir 3 minutes. Retirez du feu et mettez de côté jusqu'à ce que la viande refroidisse. Transférez dans une jatte, ajoutez les autres ingrédients et mélangez.

Disposez les feuilles de laitue dans un plat creux, recouvrez-les du mélange et décorez de morceaux de piments. Servez immédiatement.

Salade de bœuf thaïlandaise

Nua Nam Tok

2 cuillères à soupe de riz gluant
300 g de romsteck
4 cuillères à soupe d'eau
2 oignons moyens hachés fin
3 cuillères à soupe de menthe hachée
1 cuillère à café de piment en poudre, plus ou moins selon le goût
2 cuillères à soupe de jus de citron
2 cuillères à soupe de nam-pla
1/2 cuillère à café de sucre

Pour décorer:

1 laitue séparée en feuilles
2 cuillères à soupe de coriandre hachée

Pour cette délicieuse salade, il est recommandé de faire cuire le bœuf au charbon de bois; mais un gril convient aussi. Veillez simplement à ce que la viande reste saignante. Au nord-est de la Thaïlande, où le

riz gluant constitue l'aliment de base, cette salade représente un plat extrêmement apprécié, et épicé. Rectifiez la quantité de piment en poudre selon votre goût.

Versez le riz gluant dans une casserole et laissez-le cuire à sec 10 minutes sur feu moyen en remuant sans cesse, jusqu'à ce que les grains colorent. Retirez du feu et broyez le riz dans un mixeur, pour le réduire en poudre fine. Vous pouvez également le piler dans un mortier.

Faites cuire le bœuf à feu vif sous un gril 2 minutes de chaque côté, et réduisez ensuite le feu. Laissez cuire 4 minutes de plus jusqu'à ce qu'il soit à point.

Laissez refroidir.

Coupez le bœuf en petites lamelles, mettez-le dans une casserole avec l'eau, le riz broyé, les oignons, la menthe, le piment, le jus de citron, le nam-pla et le sucre.

Disposez les feuilles de laitue dans un plat creux, recouvrez-les du bœuf et décorez de coriandre.

Servez immédiatement, avec un assortiment de légumes blanchis en morceaux, haricots verts, chou, ciboules ou carottes.

Le bœuf pour la salade thaïlandaise ne doit pas être trop cuit, vous aurez encore un meilleur goût s'il est saignant.

Variante: vous pouvez remplacer le bœuf par du foie.

Salade thaïlandaise aigre-douce

Som Tum

1 grosse gousse d'ail hachée

2 petits piments thaïlandais hachés, ou 1/2 cuillère à café de piment en poudre

2 carottes râpées

100g de chou blanc râpé

2 haricots verts effilés

2 tomates coupées en morceaux

1 1/2 cuillère à soupe de nam-pla

3 cuillères à soupe de jus de citron

3 cuillères à soupe de sucre

1 cuillère à soupe de crevettes séchées, hachées fin

2 cuillères à soupe de cacahuètes grillées et broyées

1 laitue séparée en feuilles pour la décoration

Ce plat est originaire du nord-ouest de la Thaïlande, où on le prépare avec des papayes vertes. Une combinaison de carottes et de choux donne toutefois d'aussi bons résultats. Servez cette salade avec du poulet grillé et du riz gluant cuit à la vapeur.

Broyez l'ail et les piments dans un robot ou un mixeur, ou pilez-les au mortier.

Transférez le mélange dans un saladier, ajoutez les autres ingrédients, excepté la laitue, et remuez bien.

Disposez les feuilles de laitue dans un plat creux, recouvrez-les de salade et servez immédiatement.

Légumes sautés

Bhud Bhug Raum Mid



3 cuillères à soupe d'huile végétale
1 gousse d'ail écrasée
100 g de chou râpé
100 g de chou-fleur en bouquets
1/2 cuillère à café de poivre fraîchement moulu
2 cuillères à soupe de sauce d'huîtres
15 cl de bouillon de poule
100 g de brocolis préparés et coupés en morceaux
2 carottes coupées en allumettes
100 g de champignons frais, émincés
1 oignon émincé
50 g de germes de soja (facultatif)

Faites chauffer l'huile dans un wok et mettez-y l'ail à dorer. Ajoutez le chou, le chou-fleur et le poivre. Versez la sauce d'huîtres et le bouillon, et faites cuire 3 minutes en remuant sans cesse. Ajoutez les brocolis, les carottes, les champignons, les oignons et les germes de soja. Laissez cuire encore 2 minutes, en remuant. Transférez dans un grand plat et servez immédiatement.

Note: choisissez des légumes de saison. Les courgettes et les haricots verts sont également délicieux, ainsi que les poivrons jaunes, rouges et verts.

Aubergines sautées à l'ail

Ma Khoa Bhud Tao Chiew

2 cuillères à soupe d'huile
1 gousse d'ail écrasée
1 aubergine moyenne, coupée en petits dés
2 cuillères à soupe d'eau
1 cuillère à soupe de tao chiew
1 cuillère à café de sauce de soja noire
1 cuillère à soupe de sucre
1/2 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
3 cuillères à soupe de basilic haché
1 piment rouge épépiné et haché fin

Faites chauffer l'huile dans un wok ou une poêle, et mettez-y l'ail à dorer pendant 30 secondes. Ajoutez les cubes d'aubergine et laissez-les cuire 5 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits, en ajoutant de l'eau si nécessaire pour les empêcher d'attacher au fond de la poêle. Incorporez le tao chiew, la sauce de soja, le sucre et le poivre, et faites chauffer en mélangeant 1 ou 2 minutes. Pour terminer, ajoutez le basilic et le piment. Disposez dans un plat de service et servez immédiatement.

Salade de concombre

Ah Jard

3 cuillères à soupe de vinaigre blanc
3 cuillères à soupe de sucre
1/4 cuillère à café de sel
1/2 concombre moyen, coupé en quatre, puis en morceaux
4 échalotes émincées

Pour décorer:

piment rouge haché
feuilles de coriandre

Dans une casserole, faites bouillir le vinaigre, le sucre et le sel, jusqu'à ce que le mélange devienne transparent. Retirez du feu et laissez refroidir. Placez le concombre dans un plat, disposez l'échalote au-dessus. Juste avant de servir, versez l'assaisonnement et décorez.

NickelCobalt™ is a part of KZPPO ind. © 2003/2546 all rights reserved.