

Pâte de curry rouge

pour env. 1 ½ dl

4 c. à café **de graines de coriandre**

2 c. à café **de cumin**

20 petits **piments rouges, séchés**

4 **échalotes**

3 **gousses d'ail**

env. 6 cm **de galanga frais**

1 c. à café **de poivre de Cayenne**
(facultatif)

2 c. à café **de pâte de crabes**

1 **limette**, seulement le zeste
râpé

griller dans un wok chaud ou une grande poêle à frire, laisser refroidir, piler finement dans un mortier

épépiner, tremper env. 10 min dans de l'eau chaude, égoutter, hacher finement, ajouter

hacher finement le tout (voir illustration 1, en bas), ajouter, piler finement dans un mortier

mélanger le tout (voir illustration 2, en bas), conserver cette pâte dans un bocal soigneusement lavé et bien fermé

Conservation: au réfrigérateur, env. 1 semaine; au congélateur, env. 2 mois.

Suggestions

- Congeler la pâte de curry par portions, dans de petits récipients à congélation.
- On trouve la pâte de curry rouge au rayon d'alimentation des grands magasins ou dans les épiceries asiatiques.

Variante: remplacer le galanga par du gingembre, la pâte de crabes par de la pâte de crevettes.



Ingrédients pour la pâte de curry rouge: échalotes (1), ail (2), galanga (3) et piments (4) hachés; cumin (5) et graines de coriandre (6) grillés.



Piler finement le tout dans un mortier, puis ajouter la pâte de crabes (1), le poivre de Cayenne (2) et le zeste de limette râpé (3), mélanger.