



Ingrédients

- Riz:
- 300 g de riz parfumé ou de riz patna (long grain)
- Curry:
- 1 cs d'huile
- 1 - 1 1/2 cs de pâte de curry rouge
- 3 dl de lait de coco non sucré
- 2 dl de bouillon de poule ou de légumes, sans corps gras
- 300 g d'aubergines thaïlandaises (coupées en deux ou en quarts selon la taille)
- 4 feuilles de kaffir lime, ciselées
- 2 piments rouges en lanières, sans graines
- 400 g de bœuf (rumsteck), en cubes de 1,5 cm
- 4 branches de basilic thaïlandais
- 1 1/2 cc de sucre
- sel

Préparation

1. Dans une passoire, bien rincer le riz sous l'eau chaude. Le porter à ébullition dans 9 dl d'eau, couvrir et faire gonfler sur la plaque éteinte durant 12 à 15 minutes.
2. Faire revenir la pâte de curry dans l'huile durant 2 minutes, ajouter le lait de coco et le bouillon, ajouter les feuilles de kaffir et le piment et faire mijoter durant 5 à 8 minutes. Ajouter la viande et les aubergines et faire mijoter encore 3 à 4 minutes. Ajouter le basilic et le sucre, saler.

Information:

On trouve tous ces produits exotiques dans les magasins asiatiques, la pâte de curry et le lait de coco dans les grands magasins. On peut remplacer les feuilles de kaffir lime par le zeste râpé d'une demi-lime ou une tige de citronnelle (lemongrass).