**Curry vert thaï végé**

préparation : 20 mn cuisson : 30 mn

***Pâte de curry vert*** :

* **coriandre** hachée, 2 cuillers
* **tige de coriandre** hachée, 1 cuiller
* **ail** 3 gousses hachées,
* 2 **échalote**s finement hachées,
* **citronnelle** fraiche 1 morceau de 5 cm de hachée,
* **galanga** frais 1 morceau de 2 cm de haché,
* **lime** kaffir 1 cuiller de zeste de,
* 1 petite cuiller de **poivre** noir moulu,
* **graines de coriandre** grillées, 1 cuiller
* **graines de cumin** grillées, 1 cuiller
* **noix de muscade** râpée, 1/2 cuiller
* 1 piment vert frais - épépiné et haché,
* 1 **poivron vert** épépiné et haché,
* 2 cuiller de sel,
* 4 cuiller d’eau.

 Pour faire la pâte de curry vert,

placer tous ses ingrédients pâte dans un robot culinaire.

Ajouter un peu de lait de noix **de coco**.

Bien mélanger les ingrédients.

*…autres ingrédients :*

* + feuille de laurier
  + 1 boîte de lait de coco
  + 2 tasses de tofu ferme en cubes
  + ou des pois chiches en conserve, égouttées
  + 1 petite igname ou patate douce en cubes
  + 1 poivron rouge, en petits morceaux
  + 1 tasse de pois mange-tout
  + 1/2 tasse de basilic frais, haché gros
  + 2-3 c. huile (ou ghee)

 Mettre l'huile dans un wok. A feu à moyen-vif ajouter la pâte.

Faire revenir 1 min), puis ajouter le **tofu** et mélanger.

 Ajouter le **laurier**, réduire le feu. Couvrir, laisser mijoter, en remuant de temps en temps, environ 5 minutes.

 Ajouter igname (**patate douce**) et 1 tasse de **bouillon** de légumes. Couvrir, laisser mijoter 10 min, ou jusqu'à ce que l'igname soit suffisamment souple pour être percée avec une fourchette.

 Ajouter **poivron** et **pois**. Remuer, poursuivre la cuisson 2-3 min.

 Si ce n'est pas assez salé, ajouter de la [sauce](http://translate.googleusercontent.com/translate_c?depth=1&hl=fr&prev=/search%3Fq%3Dtha%25C3%25AF%2Bvegan%26client%3Dfirefox-a%26hs%3D0Kw%26rls%3Dorg.mozilla:fr:official&rurl=translate.google.fr&sl=en&u=http://thaifood.about.com/od/introtothaicooking/p/aboutfishsauce.htm&usg=ALkJrhhNd3-ilGTI0-NO4gs5xrClbyVfcw)  soja.

Si c’est trop salé, ajouter un peu de jus de citron.

Si c’est trop épicé, ajouter du lait de coco

 Pour servir, saupoudrer généreusement de **basilic frais**. Accompagnez votre curry avec [du **riz thaï**](http://translate.googleusercontent.com/translate_c?depth=1&hl=fr&prev=/search%3Fq%3Dtha%25C3%25AF%2Bvegan%26client%3Dfirefox-a%26hs%3D0Kw%26rls%3Dorg.mozilla:fr:official&rurl=translate.google.fr&sl=en&u=http://thaifood.about.com/od/thairecipesstepbystep/ss/How-To-Make-Rice.htm&usg=ALkJrhgoAeDdmsOpiTBqe4Bd7yXEPUI1HQ) .