

## 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.