

# Curry jaune revisité à la façon Toronto

---

## Ingrédients (4 personnes)

- jarret de boeuf (750 g) (ou toute autre viande pour carbonades)
- pâte de curry jaune (4 c. à café) (exemple de marque : "So Thai", rayon thaïlandais du carrefour)
- lait de coco (600 ml)
- crème de coco (240 ml)
- pommes de terre grenaille (500 gr)
- carottes (500 gr)
- nouilles épaisses (100 grammes) (exemple de marque: "Suzo Wan", rayon thaïlandais du carrefour)
- 1 poivron
- 1 oignon jeune
- 1 oignon
- piment d'Espelette (ou équivalent)
- Maïzena
- basilic frais
- épices thaï (ou citronnelle)
- épices mélange grillade (ou épices sucrées)
- huile de colza (ou tournesol)
- beurre
- poivre/sel

## Préparation

1. Couper le jarret de boeuf en cube 4-5 cm. Saler et poivrer. Placer dans une mijoteuse à basse température pendant 8h.
2. Un peu avant la fin de la cuisson du boeuf, mettre de l'eau à bouillir puis cuire les nouilles à l'eau (durée indiquée sur le paquet). Égoutter, placer sur une assiette et recouvrir de Maïzena. Laisser la préparation agir pendant 20 min.
3. Pendant que l'eau chauffe, éplucher les carottes et les placer dans un cuit vapeur. Placer les pommes de terre dans l'étage supérieur du cuit-vapeur. Cuire les carottes 20 minutes et les pommes de terre 30-40 minutes.
4. Pendant que les légumes cuisent, couper l'oignon, le poivron en petits dés et l'oignon jeune en rondelles. Dans un grand wok, cuire l'oignon dans le beurre. Sortir le jarret de boeuf (garder le jus à part) et l'ajouter au wok avec les dés de poivron. Faire revenir 3 minutes. Ajouter le lait de coco, la crème de coco et la pâte de curry jaune. Bien mélanger et maintenir à feu doux.
5. Sortir une grande poêle, verser l'huile et faire frire les nouilles jusqu'à ce qu'elles soient croquantes des deux côtés.
6. Sortir les pommes de terre et les carottes du cuit vapeur. Couper les carottes en rondelles et les pommes de terre en quatre. Rajouter les légumes, les 3/4 de l'oignon jeune ainsi que les épices (thaï,

mélange de grillade et piment d'Espelette) dans le wok. Saler, bien mélanger et laisser réduire la préparation. Au besoin, faire épaissir au moyen de maïzena.

7. Ajouter les nouilles croustillantes au wok, bien mélanger puis servir la préparation dans des assiettes profondes. La sauce doit-être épaisse.
8. Parsemer la préparation de basilic frais et des rondelles d'oignons restantes. Eventuellement, garder une carotte entière pour la décoration.