**Pâte de Cari Vert**

24 portions

2 fois l’original

**Ingrédients**

* 6 grosses échalotes françaises
* 10 gousses d’ails
* 150g de gingembre
* 1 sac de citronnelle (222g/8oz)
* 7 piments jalapeño
* 3 gros poivrons verts
* Bottes 150g
* 10 citrons vert
* 2 tasses d’huile de sésame
* 7 cuillères à soupe de poudre de coriandre
* 12 cuillères à soupes de cumin

**Instruction :**

1. Mettre la citronnelle dans le robot avec l’huile et le réduire en pâtes la plus lisse possible.
2. Pelé le gingembre.
3. Tout crisser les ingrédients ainsi que la pâte de citronnelle et la coriandre dans un récipient et réduire en purée lisse avec le robot sur pied.
4. Félicitation, tu as terminé.