

RECETTE DU CURRY JAUNE CORÉEN

Auteur : 123 South Korea

👤 4 personnes

☆ Facile

⌚ 45 minutes

€ Peu cher

🔪 Moyen

Ingrédients

4 pommes de terre

1 oignon

500 ml eau

200g de poulet

2 carottes

1/2 sachet poudre curry jaune

Facultatif

1 poignée de pousses d'épinard

Graines de sésame

LES ÉTAPES

1/ Sors tous tes ingrédients à l'avance pour gagner du temps.

2/ Verse le demi paquet de poudre de curry dans un saladier et 500 ml d'eau. Remue pour avoir un mélange homogène et laisse de côté.

3/ Épluche et coupe les carottes et pommes de terre en petits dés de même taille.

4/ Émince l'oignon. Préchauffe ta poêle et fais-le revenir.

5/ Pendant ce temps, découpe le filet de poulet en petits cubes.

6/ Une fois que l'oignon est bien doré, ajoute les dés de légume dans la poêle. Verse un petit peu du « bouillon » de curry pour éviter que les dés accrochent au fond de la poêle et qu'ils s'imprègnent de toutes les saveurs.

8/ Après 25 minutes de cuisson ou quand les légumes commencent à être fondants, ajoute les dés de poulet.

9/ Après 5 minutes, le poulet devrait être cuit. Ajoute le bouillon de curry et la poignée d'épinards. Baisse le feu pour que le bouillon réduise un peu à feu doux.

10/ Après quelques minutes, coupe le feu et parsème quelques graines de sésame pour la décoration. Le curry coréen est fini !

Accompagne ton curry avec du riz, c'est délicieux !

CONSEILS

- Tu trouveras la poudre de curry jaune coréen dans des épiceries asiatiques.
- Plus les morceaux sont petits, plus ils seront fondants et cuiront rapidement.
 - Coupe l'oignon en deux, pèle le et passe le sous l'eau avant de l'émincer. Il piquera beaucoup moins les yeux.
- Pour savoir si les légumes sont cuits, pique un morceau de légume avec ton couteau. La lame doit s'enfoncer sans résistance.