

SALADE THAIE

Mélanger carottes rapées et germes de soja frais.

Ajouter (selon les goûts) : échalotes et ail, petites crevettes séchées ou bouts de poulet.

Sauce : pour une cuillère à soupe de nuoc mam, ajouter un peu d'eau, un peu de sucre (ou l'acheter toute faite au magasin chinois mais cela oblige à acheter un litre).

Cette sauce (dans laquelle on ajoute des carottes rapées) s'appelle également « sauce pour nems ».

Mélanger en y ajoutant de la coriandre.

Pour la présentation : saupoudrer de cacahuètes salées concassées.

POULET AU CURRY (OU CURCUMA) ET A LA CITRONNELLE

Faire revenir des échalotes et de l'ail.

Verser des bouts de poulets (blanc ou cuisses découpées en petits morceaux).

Après 5 mn de cuisson, verser une bonne quantité de lait (pour 5 ou 6 personnes, entre $\frac{1}{2}$ litre et un litre, selon les goûts). On peut aussi y mettre une petite boîte de lait de coco ou même de la crème fraîche.

Ajouter le curry, du poivre, du nuoc-mam, de la citronnelle et éventuellement une petite racine de gingembre.

Selon les goûts, on peut aussi rajouter quelques rondelles de courgettes et 2 ou 3 tomates (ça allège).

Tout cela cuisant assez rapidement, verser des pommes de terre qui vont cuire dans le jus.

Au moment de servir, ajouter sur chaque assiette un peu de coriandre, c'est meilleur !

NOUILLES CHINOISES AUX CREVETTES ET AU SATE (ou SATAY)

Faire revenir des échalotes et de l'ail.

Verser des grosses crevettes crues et les faire cuire entièrement.

Ajouter du nuoc mam et du saté (quantité selon les goûts).

Dans une casserole, faire cuire les nouilles 2 mn seulement.

Quand les crevettes sont cuites, rajouter les pâtes et mélanger.

Ajouter de la coriandre au moment de servir ou pas. En Asie, on en met partout !

RIZ CANTONNAIS

C'est l'art d'accommoder les restes !

Faire revenir des échalotes et de l'ail.

Rajouter du riz déjà cuit (et sec).

Saler avec du nuoc mam, poivrer.

Pour donner du goût, je rajoute ce qui me tombe sous la main : curry, curcuma, épices

A cous-cous (pas tout en même temps, quand même....)

On peut aussi y mettre des petits bouts de viande, des crevettes, des noix de St Jacques ou de pétoncle, etc.... ou même des petits légumes (poivrons par ex).

Pour servir, encore de la coriandre ou du persil.