

## Canard au curry et au lait de coco recette de p'titCHEF

### Avec mon petit grain de sel perso

- 3 magrets de canard
- 400 ml de lait de coco
- ½ bouquet de coriandre
- 4 petits piments épépinés et hachés
- 2 c à s de citronnelle hachée ou 4 c à s de jus de citron
- 4 caïeux d'ail pilés
- 2 c à s de gingembre râpé
- 4 c à c de cumin moulu
- 2 c à c de curry
- 1 c à s de concentré de tomates
- de l'huile
- 1 gros oignon émincé
- 2 c à s de nuoc môm
- 4 c à s de sucre roux
- 200 gr de tomates cerise
- 500 gr de chou chinois

#### ETAPE 1

A l'aide d'un mixer, amalgamer la coriandre, les piments, la citronnelle, l'ail, le gingembre, le cumin et le curry avec l'huile jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. ( j'ai zappé cette étape et utilisé mon propre curry rouge fait maison et juste 2 c à s)

#### ETAPE 2

Couper les magrets en tranches fines. Dans le wok, faire sauter le canard avec l'oignon à sec jusqu'à ce que le canard soit doré.

#### ETAPE 3

Faire revenir la pâte de curry dans le wok avec le concentré de tomates, le lait de coco, le nuoc-môm (juste 2c à s pour moi), le jus de citron vert et le sucre (perso, j'en ai pas mis) jusqu'à ébullition.

#### ETAPE 4

Ajouter le canard à ce mélange et laisser mijoter à feu doux. Vérifier l'assaisonnement.

#### ETAPE 5

Incorporer les tomates et le chou et faire revenir en remuant bien jusqu'à ce que le chou s'étiole. (j'ai remplacé par des carottes et des petits pois que j'avais cuit dans un bouillon de légumes et j'ai gardé le bouillon pour cuire le riz)