



## Pâte de curry vert

Préparation : 15 minutes

Pour l'équivalent d'un pot à confiture :

- un bouquet de coriandre fraîche dans son pot en terre
- 7 bâtons de citronnelle (100 grammes)
- 2 gros piments verts
- le zeste d'un citron vert
- 50 g de galanga ou de gingembre pelé
- 5 gousses d'ail
- un oignon coupé en 4
- 1 càc de curcuma en poudre
- 1 càc de pâte de crevette
- 1/2 càc de poivre gris
- 1/2 càc de coriandre en poudre
- 1/4 de càc de cumin en poudre
- 1/2 càc de sel
- 40 ml d'huile végétale

Ouvrir les piments et enlever les graines (sauf si vous voulez une pâte de curry très pimentée).  
Attention , c'est piquant, mettre des gants jetables !

Enlever toute la terre de la coriandre en faisant attention à ne pas trop abîmer les racines. Rincer à l'eau claire.

Couper la citronnelle pour ne garder que la base blanche.

Mettre tous les ingrédients dans le bol du Thermomix ou de votre robot multifonction type Magimix, sauf l'huile.

Faire tourner 1 minute, vit 9 (ou le robot multifonctions jusqu'à obtenir un mélange homogène). Racler les parois du bol et recommencer.

Ajouter l'huile et faire tourner 1 minute vitesse 9. Racler les parois du bol et recommencer.

Mettre dans un bol et conserver au réfrigérateur.