

Station gourmande

Dip de pleurotes

Avec une bonne baguette du jour et pourquoi pas encore tiède, du riz gluant, l'essentiel est de pouvoir manger avec les doigts et saucer.

Un dip, savoureux et épicé que vous proposerez pour un apéro-dîatoire ou en entrée à partager. Toutes les saveurs de l'Asie sur votre table

500g de Pleurotes
1 piment sec
1 noix de curry Panang
1 cc de sucre (palme ou roux)
200 ml de lait de coco
2 cs de cacahuètes grillées, moulues
Huile d'olive
Fleur de sel

Émincez grossièrement les pleurotes. Vous pouvez garder les pieds sauf s'ils sont un peu dur.

Dans une poêle ou un wok, versez un filet d'huile d'olive et une grosse noix de curry Panang. Vous pouvez le remplacer par un curry jaune mais le curry Panang est de très loin mon préféré. Coupez au doigt le piment. Ajoutez les pleurotes.

Saupoudrez de sucre de palme, râpé à la dernière minute ou de sucre roux. Salez normalement, nous rectifierons l'assaisonnement à la fin.

Faites suer jusqu'à évaporation de l'eau des pleurotes. Ajoutez le lait de coco et laissez cuire 10 minutes.

Mixez grossièrement. Pour le déguster avec du riz gluant mixez-le un peu plus mais pour le déguster avec du pain, il est préférable de garder un peu plus de consistance.

Remettez dans la poêle, ajoutez les cacahuètes grillées et moulues grossièrement. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement. Le curry ne sale pas, vous devez goûter et ajouter du sel si nécessaire.

Vérifiez la consistance, ajoutez un peu de lait de coco si nécessaire. À chacun sa consistance, plus ou moins liquide (donc plus de lait de coco et pas moins). Vous devez aussi penser à l'accompagnement choisi, avec le riz nous trempions, avec le pain nous saçons.

Versez dans un bol accompagné de baguette finement tranchée ou de riz gluant.

Attention, si vous servez avec du riz gluant de le faire tremper la veille et le cuire 25 minutes avant de passer à table.

Les gros piments se trouvent dans toutes les épiceries asiatiques, ils ne sont pas forts et s'utilisent aussi pour préparer la recette de Poulet aux noix de cajou.

