

Joue de bœuf au curry thai



Pour 6 personnes

- 2 grosses joues de bœuf
- 2 petits piments rouges en saumure
- 1 tige de citronnelle
- 2.5 cm de gingembre
- 4 gousses d'ail
- 3 échalotes
- 1 botte de coriandre (ou comme moi 4 grosses cuillères à soupe de coriandre ciselée surgelée)
- 3 feuilles de citronnier kaffir (aka le combava)
- 1 cuillère à café de pâte de crevettes
- 1 cuillère à café de coriandre moulue
- 500 ml de lait de coco
- 2 cuillères à soupe de sucre

Comme je n'avais plus de bouillon de bœuf maison, j'ai profité de la réalisation de cette recette pour faire cuire les joues dans un bouillon légèrement parfumé avec des légumes, mais c'est tout à fait facultatif. On peut précuire la viande dans de l'eau toute simple.

Dans une marmite à bords hauts, déposer les langues de bœuf et les recouvrir généreusement d'eau froide. Porter à ébullition et laisser bouillonner jusqu'à ce que de l'écume se forme. Retirer à l'aide d'une écumoire et continuer jusqu'à ce que plus aucune écume ne se forme. Baisser la chaleur, ajouter trois cuillères à café de gros sel, couvrir et laisser cuire deux heures ou plus (selon la taille des joues), jusqu'à ce que la viande soit tendre. C'est à ce moment-là que j'ai ajouté deux carottes et deux navets, pour avoir un bouillon parfumé à stocker au congel.

Lorsque la viande est cuite, préparer la pâte de curry. Alors en théorie, il faudrait écraser les ingrédients au mortier, avec un pilon, après avoir râpé le gingembre et l'ail, mais je ne suis pas équipée du bon matériel (mon mortier est en métal et franchement, disons-le, c'est super merdique et inefficace). Du coup, j'ai tout fait au mixeur électrique.

Dans un mixeur, déposer la citronnelle coupée en rondelles, le gingembre épluché et coupé, les échalotes coupées en 4, les gousses d'ail, les piments épépinés, la coriandre fraîche et en poudre, les feuilles de kaffir et la pâte de crevettes. J'ai ajouté deux cuillères à soupe d'eau pour ne pas que ça bloque le mixeur (je recycle le babycook et il est en fin de vie, donc j'essaie de le ménager).

Mixer jusqu'à obtention d'une pâte.

Dans une cocotte à fond épais, faire chauffer deux cuillères à soupe d'huile neutre, puis faire revenir la pâte de curry quelques minutes. Verser le lait de coco et mélanger, porter à ébullition, puis baisser la chaleur.

A ce stade, j'ai voulu goûter la sauce et je l'ai trouvée très filandreuse, la faute au gingembre et à la citronnelle. J'ai donc décidé de la passer au chinois, car c'était très désagréable en bouche. Peut-être qu'avec un meilleur mixeur, cette étape n'aurait pas été nécessaire.

Ajouter les joues de bœuf cuites. Ajouter le sucre et laisser cuire encore une vingtaine de minutes.

Sortir les joues de boeuf et les déposer sur une planche à découper. Laisser reposer la viande une dizaine de minutes, puis découper en tranches.

Servir avec un riz basmati et de la sauce.