

# CURRY DE SEICHES

## à la THAÏ

**Ingrédients:** pour 6 personnes

3 belles seiches environ (environ 3 kg) entières, mais vidées.  
50 g de gingembre  
¼ de botte de Ngo Gai (coriandre chinoise)  
6 feuilles de combava  
1 oignon, ail  
2 gousses d'ail  
½ boîte de tomates pelées  
1 cuillère à café de pâte curry vert  
1 petit piment oiseau entier  
2 citrons vert  
Rondelles de galanga  
Huile d'olive  
Nuoc-mâm  
Gingembre  
2/3 brins de citronnelle

### Préparation

- ✚ Le conseil du chef – acheter les seiches et les congeler.  
Couper toutes les herbes très finement.
  - ✚ Décongeler les seiches et les pocher 10 minutes dans de l'eau.
  - ✚ Enlever les peaux rouges de la seiche et des tentacules.
  - ✚ Couper les seiches et les têtes en lamelles fines.
  - ✚ Dans une cocotte faire revenir l'oignon dans un peu d'huile, ajouter les seiches, les tomates pelées en boîte, l'ail, le jus des deux citrons vert, le piment, la pâte de curry, laissez cuire environ 2 heures.
  - ✚ A la fin ajouter tous les ingrédients émincés, le galanga en rondelles, les herbes hachées, et laisser mijoter 5 minutes pour que les herbes dégagent leur saveur.
- Le tout sera accompagné avec du riz pilaf au lait de coco.