

## **Paleron de bœuf façon Chiang Mai**



### **Ingrédients pour 3-4 personnes**

- 600 g de paleron de boeuf
- 2 cuillères à soupe de pâte de curry rouge (marque Ayam pour moi)
- 1 cuillère à café de curcuma
- 400 ml de lait de coco
- 300 ml de bouillon de bœuf
- 2 cuillères à soupe de sauce poisson
- 4 cuillères à café de sucre roux
- 1 citron vert

Mettre la viande dans une grosse marmite, recouvrir d'eau froide, ajouter deux cuillères à café de gros sel. Porter à ébullition et laisser bouillonner une dizaine de minutes en écumant jusqu'à ce que le bouillon soit clair. Baisser le feu, couvrir et laisser cuire une bonne heure, voire une heure et demie.

Dans une cocotte à fond haut, verser une cuillère à soupe d'huile neutre et faire revenir la pâte de curry et le curcuma pendant trois ou quatre minutes. Ajouter la viande et dorer sur toutes les faces.

Verser ensuite le lait de coco, le bouillon de boeuf (on prend celui dans lequel a cuit le paleron), la sauce poisson, le sucre et le jus du citron vert. Saler, couvrir et laisser mijoter une bonne heure à petit feu, jusqu'à ce que la viande soit tendre. Alternative : mettre dans une cocotte en fonte avec couvercle et faire cuire une heure et demie au four à 150°C.

Couper la viande en tranches ou alors l'effiloche et servir avec un riz basmati, c'est vraiment ce qu'il y a de mieux avec le curry.