



# LES RECETTES PKA Naga



## Hello les Nagas

J'aimerais avant de commencer, vous donner une petite précision sur la cuisine Cambodgienne : Souvent j'entends dire le mots « sauté de bœuf à la citronnelle », en fait, l'appellation exact serait un sauté de bœuf au curry Khmer (tchâ kreung sak khô) ! C'est la raison pour laquelle vous ne sentirez pas le goût prononcé de la citronnelle. Voici quelques explications à propos de notre pâte de curry khmer 😊

Pâte de curry Cambodgien se dit : Kroeung (ក្រែង)



Les ingrédients qui composent celle-ci sont essentiellement des racines : curcuma et galanga que l'on retrouve aussi dans la cuisine Thaïe, mais aussi un rhizome typique de la cuisine du Cambodge, le Galanga. Il y a également de la citronnelle, des feuilles de citron, de l'ail et piment si vous aimez les plats relevés. Ce mélange est incroyablement aromatique. Rien qu'en la préparant on est transporté en Asie.

## Recette Kroeung

- |   |                    |                                       |
|---|--------------------|---------------------------------------|
| 3 feuilles de citron  | 1 botte de rhizome | 3 rondelles de curcuma                |
| 2 rondelles de galanga  | 3 gousses d'ail    | 2 tiges de citronnelle, bien ciselées |
| 1 piment rouge (ou piment rouge d'Espelette pour colorer la pâte de curry) - non obligatoire. |                    |                                       |

Une fois pilés dans le mortier, on obtient la pâte de curry Khmer. Elle est utilisée dans plusieurs plats comme les sautés, les soupes et même en marinade pour les grillades. J'utilise principalement ce kroeung pour faire la recette Amok et le Samloh Kekho.

