

chanhda

SAUCE WOK CAJOU

Le « fameux » sauté noix de cajou du restaurant Chanhda

Une création de Maxime Chanhda-Tremblay

Ingrédients

½ tasse	Sauce aux huitres (Lee Kum Kee) *
½ tasse	Sauce poisson (Squid) *
3 c. à soupe	Pâte de curry rouge (Maesri) *
3 c. à soupe	Pâte de cari massaman (Maesri) *
1 c. à soupe	Paprika (non fumé)
¾ tasse	Sucre
400 ml	Lait de coco (Aroy-D)
2 c. à soupe	Fécule de maïs
¼ tasse	Eau

Marche à suivre

Dans une casserole, mélanger à froid la sauce aux huîtres, la sauce poisson, les pâtes de curry, le paprika, le sucre et le lait de coco.

Porter à ébullition.

Mélanger la fécule de maïs avec l'eau et verser dans la sauce bouillante. Bien brasser jusqu'à épaississement.

Retirer du feu et mettre de côté.

Dans un wok bien chaud, saisir vos légumes et protéines favorites, ajouter 1/3 tasse de sauce et des noix de cajou au goût (rôties et non salées). Servir avec du riz jasmin ou des vermicelles de riz.

La sauce se conserve un mois au réfrigérateur.

*Produit disponible à l'Épicerie Chanhda