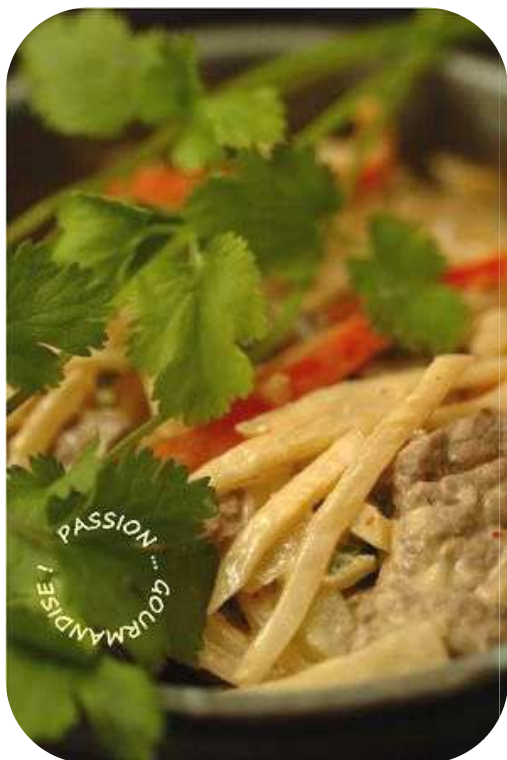


# CURRY DE BOEUF AU CELERI RAVE & LAIT DE COCO

Pour 4 personnes  
Préparation : 15 min  
Cuisson : 30 min



**1 oignon**  
**1 poivron rouge**  
**1/2 céleri rave**  
**1 branche de céleri branche**  
**400 g de bœuf émincé**  
**1 noix de gingembre**  
**400 ml de lait de coco**  
**1 cuillère à café bombée de pâte de curry jaune (pour un plat bien épicé)**  
**1 tige de citronnelle**  
**huile neutre (colza pour moi)**  
**sel**  
**poivre**

- 1 Eplucher et hacher l'oignon. Eplucher et râper le gingembre.
- 2 Laver le poivron et le couper en petits dés.
- 3 Laver la branche de céleri et la couper en tronçons.
- 4 Eplucher le 1/2 céleri rave et le râper (râpe à julienne ici).
- 5 Faire chauffer un wok avec 2 cuillères à soupe d'huile, y faire revenir l'oignon et le gingembre jusqu'à ce que l'oignon devienne transparent. Ajouter la cuillère de pâte de curry jaune et remuer pendant 2 ou 3 min jusqu'à ce qu'un doux parfum épicé se dégage ...
- 6 Ajouter la viande, faire cuire en remuant pendant quelques min pour dorer la viande.
- 7 Ajouter ensuite les légumes coupés, faire revenir pendant 5 min en remuant souvent.
- 8 Enlever la partie dure de la citronnelle et la couper en très fines rondelles, l'ajouter au contenu du wok. Saler, poivrer et arroser de lait de coco. Laisser mijoter à feu doux pendant 10 min.
- 9 Servir avec un riz thaï et plein de coriandre !