# LES FEUILLES DE CURRY (KALOUPILé)

## L'article

https://cuisinedaubery.com/feuilles-de-curry-kaloupile/

Les feuilles de curry sont des feuilles aromatiques, utilisées pour ajouter leur saveur subtile et épicée, en particulier dans les cuisines de l Inde et du Sri Lanka

**A la recherche des feuilles de curry**

Je m'aprete à cuisiner une recette de Jamie Oliver, le curry de poisson du Kerala (ICI). Or cette recette demande d'utiliser des "curry leaves", ou "Feuilles de Curry"

En fait, ces feuilles n'ont rien à voir avec le curry, plutôt qu'une poudre d'épices, les feuilles de curry sont de vraies feuilles

On les trouve dans des épiceries Indiennes, au rayon frais, dans leur réfrigérateurs

Les Feuilles de Curry, "curry leaves" en anglais, proviennent de l'arbre Murraya koenigii, qui est originaire d'Inde et d'autres parties de l'Asie du Sud-Est

Elles sont utilisées dans la cuisine pour leur saveur unique, légèrement citronnée et épicée

Un peu comme les feuilles de laurier utilisées en cuisine Européenne, ces Feuilles de Curry sont utilisées différemment en cuisine Indienne

Une fois rentré chez moi, j'admire ces feuilles et m'aprete à cuisiner la recette du curry de poisson du Kerala

Elles apportent un gout exquis. Et leur saveur n'a rien a voir avec le curry !

**Cuisiner avec ces feuilles**

Les Feuilles de Curry sont souvent ajoutées au début de la cuisson dans les plats pour libérer leur arôme et leur saveur. Elles sont couramment utilisées dans les currys, les sambar (un plat de lentilles du sud de l'Inde), et d'autres plats de la cuisine indienne et sri-lankaise

On les utilise également à l'Ile de la Réunion (ou on les appelle Kaloupilé)

On les trouve également en Thaïlande du nord, en Malaisie, en  Birmanie, en Thaïlande, et au Viêt Nam.