

Curry de poulet au lait de coco

Préparation

15 mn

Cuisson

30 mn

Temps Total

45 mn

Ingrédients / pour 6 personnes

2 oignons

6 beaux filets de poulet

(1 grosse boîte de tomates pelées) tomates fraîches

1 boîte de lait de coco de 40 cl

2 cuillères à soupe de pâte de curry

1 grosse racine de gingembre frais

(1 bâton de cannelle)

2 cuillères à soupe d'huile

2 citron vert

1 bouquet de coriandre fraîche 3 courgettes

PRÉPARATION / Curry de poulet au lait de coco

- 1 Dans un wok ou une cocotte, faire revenir les oignons émincés dans l'huile. Ajouter le gingembre râpé et la cannelle. Ajouter ensuite la pâte de curry et bien mélanger.
- 2 Détailler les filets de poulet en morceaux. Les ajouter dans le wok et les faire revenir quelques minutes. *ajouter les courgettes en cubes*
- 3 Ajouter les tomates pelées et le lait de coco. Laisser cuire 20 minutes à feu doux.

Pour finir

Ajouter le zeste du citron vert puis le jus. Saler, poivrer. Parsemer le plat de coriandre fraîche hachée au moment de servir.

*peut se faire avec
de la sèche (1 h de
cuisson)*