

Poulet au lait de coco

4 pers 07 mn

Les **ingrédients**

- 4 filets de poulet
- 200 g de lait de coco
- 150 g d'eau
- 2 gousses d'ail
- 2 gros oignons
- 1 c. à s. de curry de Madras en poudre (ou de pâte de curry)
- 40 g d'huile d'olive
- 4 c. à s. de crème de coco
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Couper les filets de poulet en lanières. Mettre l'oignon coupé en 2 et l'ail épluché, dans le bol. Hacher.
Racler les parois à l'aide de la spatule. Ajouter l'huile d'olive et le curry dans le bol. Faire rissoler 2 min.

Etape 2

Ajouter le poulet. Le faire dorer 5 min.
Arroser avec le lait de coco et l'eau. Saler et poivrer. Faire cuire 10 min.

Etape 3

Incorporer la crème et faire réduire durant 6 min,
Servir chaud avec l'accompagnement de votre choix.