

Poulet curry, tomates et lait de coco

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 2 oignons
- 4 filets de poulet
- 1 boite de tomates pelées
- 20 cl de lait de coco
- 3 c. à s. de curry en poudre
- 1 c. à c. de gingembre en poudre
- 2 c. à s. d'huile
- Coriandre
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Dans une poêle, faire cuire les oignons émincés dans un peu d'huile. Ajouter le curry et le gingembre en poudre puis mélanger le tout.

Etape 2

Couper le poulet en morceaux. Ajouter le poulet dans la poêle avec les oignons.

Etape 3

Ajouter les tomates pelées et le lait de coco. Laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce que la sauce devienne épaisse.

Etape 4

Servir chaud avec du riz blanc.