



Poulet curry, tomates et lait de coco



4 pers



15 mn



30 mn

Les ingrédients

- 2 oignons
- 4 filets de poulet
- 1 boîte 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

Étape 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.

Étape 2

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

Étape 3

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

Étape 4

Servir chaud avec du riz blanc.

