

Poulet curry coco

Recette de poulet curry coco, plat indien. Une recette délicieuse, facile et rapide à faire.

Difficulté : Facile

Préparation : 00h20

Cuisson : 00h30

Temps total : 00h50

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 600 g. de blancs de poulet
- 30 cl. de crème fraîche
- 3 cuillère à soupe de curry
- 50 cl. de lait de coco
- 1 cuillère à café de gingembre moulu
- 1 cuillère à soupe de piment de Cayenne
- 2 Oignons
- 2 Tomates
- Coriandre fraîche
- Huile d'olive
- Riz basmati

Préparation

1. Commencez par émincer les oignons puis coupez le poulet en morceaux et découpez la tomate en dés.
2. Dans un wok ou une sauteuse, faites revenir les oignons.
3. Une fois, les oignons dorés, ajoutez les morceaux de poulet. Faites revenir pendant 5 minutes en remuant régulièrement.
4. A feux doux, ajoutez la crème fraîche, le lait de coco, les dés de tomate, le curry, le gingembre et le piment. Laissez mijoter 20 minutes.
5. Pendant ce temps là, faites cuire le riz basmati.
6. Servez le poulet curry coco accompagné de son riz. Ajoutez la coriandre fraîche ciselée.