



Curry de poulet, citron vert et coriandre



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 filets de poulet
1 trait d'huile d'arachide
2 oignons (émincés)
5 centimètres de gingembre (épluché et émincé)
4 gousses d'ail (émincées)
1 piment rouge (épépiné et émincé)
400 grammes de lait de coco
1 tiret de nuoc-mâm
2 citron vert (le jus)
1 bouquet de coriandre (ciselée)
2 jeunes oignons (émincés)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les filets de poulet en dés.
- 2.** Faites blondir les oignons à l'huile d'arachide. Ajoutez le gingembre et l'ail et poursuivez la cuisson. Ajoutez le poulet et mélangez bien. Salez et poivrez. Ajoutez le piment rouge.
- 3.** Arrosez de lait de coco et de sauce poisson. Laissez mijoter à découvert pendant 20 minutes pour épaissir la sauce. Ajoutez le jus de citron vert et retirez la poêle du feu.
- 4.** Garnissez de coriandre et de jeunes oignons.