

Poulet au curry et crème de coco



Nombre de personnes : 4

- 4 escalopes de poulet (environ 120 g l'une)
- Crème de coco (environ 400 g)
- Curry en poudre (2 à 3 cuillères à soupe rases)
- curcuma
- 4 oignons
- Huile olive

Étape 1

Dans une cocotte, faire fondre les oignons dans de l'huile d'olive à feu très doux, jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Remuer très souvent, ils ne doivent pas dorer. Cette étape est assez longue.

Couper les escalopes en petits morceaux (5 ou 6 par escalope).

Étape 2

Ajouter les morceaux d'escalopes avec un peu de coco (pour ne pas que cela colle au fond) et faites les blanchir en remuant de temps en temps.

Saler et poivrer.

Étape 3

Ajouter le reste de crème de coco, ajouter le curry et du curcuma pour la couleur. Goûter et rajouter du curry si vous le souhaitez.

Étape 4

Laisser mijoter 10 à 15 min. Servir chaud accompagné de riz basmati ou Thaï.