CURRY DE POULET



Le curry de poulet est devenu un incontournable des familles françaises. Faites dorer les morceaux de poulet, ajoutez les oignons, l'ail et le gingembre. Saupoudrez de poudre de curry, versez le lait de coco.

Infos

- **Temps de préparation**: 15 mins
- **Temps de cuisson**: 30 mins
- **Portions**: 4 personnes

Ingredients

- 600g de blancs de poulet en morceaux
- 40 cl de lait de coco
- 2 cuillères à soupe de pâte ou poudre de curry
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 morceau de gingembre frais râpé
- 1 poivron en morceaux
- Coriandre fraîche
- Jus d'un citron vert
- Huile, sel

Préparation

Etape 1
Faites dorer les morceaux de poulet dans l'huile. Réservez.

Etape 2
Faites revenir l'oignon, l'ail et le gingembre. Ajoutez le curry et mélangez 1 minute. Versez le lait de coco et le poivron.

Etape 3
Remettez le poulet et laissez mijoter 20 minutes. Ajoutez le citron vert et la coriandre. Servez avec du riz basmati.