

Poulet au gingembre et à la citronnelle

pour 2 personnes



- 2 escalopes de poulet fermier
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 morceau de racine de gingembre de 2 cm
- 1 tige de citronnelle
- 1 c. à s. d'huile neutre (tournesol)
- 1 petite boîte de lait de coco

Découpez les escalopes de poulet en gros dés. Emincez les oignons en fines tranches. Epluchez le gingembre et râpez-le ou hachez-le au couteau. Supprimez la tige fibreuse de la citronnelle pour ne conserver que le bulbe. Hachez-le finement. Epluchez et hachez l'ail.

Faites chauffer l'huile dans une poêle. Quand elle est bien chaude, mettez à revenir le poulet, l'ail et les oignons doucement, à feu moyen en remuant. Quand les oignons commencent à se ramollir et que la viande a pris couleur sur toutes ses faces, ajoutez le gingembre et la citronnelle. Laissez dorer 3 mn, le temps que des parfums se dégagent, puis versez le lait de coco. Salez, poivrez.

Si vous êtes déjà au deuxième niveau et que vous avez du nuoc-mam, ajoutez-en une cuillère à soupe.

Baissez le feu, couvrez et laissez mijoter 10 mn.

C'est prêt.

Servez avec du riz blanc.