

Colombo de poulet au lait de coco

Ingrédients

3 escalopes de poulet
1/2 oignon
1/2 poivron rouge
3 CS d'épice colombo
1 brique de lait de coco
1 CC d'ail surgelé

Couper vos escalopes en petits morceaux, dans une sauteuse huilée, faites revenir votre oignon émincé et l'ail, ajouter vos morceaux de poulet et les faire dorer.

Pendant ce temps dans votre four faite griller le poivron à four chaud pendant 15 mn (super facile pour enlever la peau). Une fois grillé enlevé la peau et couper le poivron en fines lamelles. Ajoutez à la viande les épices colombo et le poivron, bien mélanger. Verser le lait de coco, salez et poivrez, couvrir et laisser mijoter (et réduire la sauce), pendant 10-15 mn.

Servir avec un riz blanc

