

Curry de dinde aux poivrons rouges et lait de coco



Pour 2 personnes:

- 2 escalopes de dinde
- 1 gros poivron rouge
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 20 cl de lait de coco
- 1 bonne cs de concentré de tomate
- 1 cc de curry
- 1 cc de curcuma
- 1 cc de coriandre ciselée (que j'ai finalement oublié d'ajouter!)
- 1 cs d'huile d'olive
- sel, poivre

Peler et émincer l'oignon. Peler et couper le poivron en fines lamelles (on enlève bien sûr les graines, cela va sans dire).

Dans une sauteuse, les faire revenir dans l'huile d'olive. Quand ils commencent de colorer, ajouter les escalopes de dinde taillées en lamelles et l'ail écrasé. Saler, poivrer et ajouter les épices. Remuer régulièrement.

Toujours sans cesser de remuer, ajouter le concentré de tomate puis le lait de coco. Laisser mijoter quelques minutes et ajouter la coriandre ciselée pour servir.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>