

# Curry vert de dinde



Pour 3 personnes:

- 500 g de filet de dinde
- 1 oignon
- 1 poivron rouge
- 1 tomate
- 20 cl de lait de coco
- 1 cc de [purée de gingembre Alter Africa](#)
- 1 cc de curry vert\* [Epicez moi ça!](#)
- 3 cs d'huile de sésame [Alter Africa](#)
- sel, poivre

Couper le filet de dinde en cubes puis les faire revenir dans un wok (ou une sauteuse) avec l'huile sur feu vif. Quand elle est bien colorée, y ajouter l'oignon émincé et le poivron en dés.

Laisser cuire 5-10 min et ajouter la tomate coupée en dés.

Ajouter le curry et le gingembre. Saler et poivrer. Bien mélanger et verser le lait de coco. laisser mijoter quelques minutes, la sauce va s'épaissir.

Servir accompagné de riz basmati.

(\*) Contrairement aux currys jaune ou rouge, ce mélange de paprika, coriandre, céleri, estragon, citronnelle, et gingembre a un goût plus prononcé d'herbes. Il est plutôt doux et l'association avec la dinde était vraiment réussie.



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