

Poulet au lait de coco



Préparation : **20 mn**
Cuisson : **20 mn**
Attente : **0 mn**



Niveau :

Facile

Liste des ingrédients		(pour 6 personnes)
Poulet	6 cuisses	(ou un poulet à désosser et couper en morceaux)
Tomates	3	
Curry	6 pincées	
Coco râpée	6 c. soupe	ou 3 verres de lait de coco
Huile	3c. soupe	à couper en dés
Echalotes	6	à émincer
Ail	3 gousses	à émincer
Sel, poivre, herbes		Ciboulette par, exemple

- Salez, poivrez et saupoudrez de curry les cuisses de poulet puis gardez au frais.
- Mettez la noix de coco râpée dans 3 verres d'eau tiède et mélangez. Laissez reposer 10 mn puis filtrez. (ou bien utilisez le lait de coco)
- Coupez en morceaux les tomates, après avoir enlevé la peau.
- Dans une sauteuse, mettez l'huile et faites dorer le poulet. Plus le poulet est doré, meilleure sera votre sauce !
- Une fois le poulet doré, ajoutez l'oignon, l'ail et les tomates.
- Versez la coco, diminuez sur feu doux et laissez réduire 10 à 15 mn.

Goûtez votre sauce au fur et à mesure.

- Rectifiez si besoin l'assaisonnement et servez quand c'est prêt.
- Servez avec du riz blanc