

POULET COCO CURRY

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 poulet de 1kg500 environ
- 300g de riz basmati
- 250g d'oignons
- 250g de tomates (fraîches ou en conserve)
- 25cl de lait de coco
- 2 càs de curry en poudre
- 2 càs de noix de coco en poudre
- Coriandre fraîche
- 2 càs d'huile
- Sel



Préparation :

- Verser l'huile dans une cocotte et faire rissoler le poulet coupé en morceaux.
- Pendant ce temps, éplucher les oignons et les émincer.
- Couper la pulpe des tomates en dés.
- Quand le poulet est doré, ajouter les oignons, mélanger et couvrir la cocotte
- Laisser étouffer 10 min à feu doux en surveillant la cuisson.
- Incorporer le lait de coco et les cubes de tomate, le curry et mélanger.
- Laisser cuire 45 min à feu doux en remuant de temps en temps.
- Ajouter la coriandre ciselée, un peu de sel, laisser cuire encore 5 min.
- Sortir les morceaux de poulet, mixer (ou pas) la sauce suivant que l'on préfère une sauce homogène ou avec morceaux et remettre la viande au chaud dans la cocotte.
- Dans une poêle, à sec, faire dorer la noix de coco râpée 1 à 2 min sans cesser de remuer.
- Parsemer sur la préparation de la cocotte ou présenter à part suivant le goût de chacun.
- Décorer de coriandre et servir accompagné du riz basmati chaud, cuit séparément.