



Poulet curry coco

★★★★★ (1)

poulet curry coco

15 min | ★ | entrée

pour 4 personnes
ingrédients

3 filets de poulet entier

1 oignon

10 cl de bouillon de volaille

curry en poudre

branches de coriandre fraîche

1 cuillère à soupe de margarine Fruit d'Or Doux

25 cl de lait de coco en boîte

étapes de préparation (pour 4 portions)

pour poulet curry coco

1. Taillez des lanières de poulet.
2. Epluchez et émincez l'oignon en fines lamelles.
3. Dans une poêle avec une cuillère à soupe de margarine Fruit d'Or Doux, faites revenir les oignons, colorez les aiguillettes de poulet sur chaque face puis les mettre de côté. Dans la même poêle, rajoutez les oignons et faites-les revenir à feu doux pendant 5 min. Versez le bouillon, le lait de coco, les épices, et laissez réduire pendant 3 minutes.
4. Terminez en rajoutant le poulet et de la coriandre fraîche ciselée.
5. Accompagner votre recette d'un riz basmati ou d'une purée de patate douce.

Bon appétit !