

## *Poulet au curry vert {à ma façon}*

### *Pour deux personnes*

*2 filets de poulet*

*250ml d'eau de coco*

*2-3 cuil à café de pâte de curry vert*

*1 cuil à soupe de tomates séchées dans l'huile*

*3 grosses carottes*

*1 oignon*

Epluchez et coupez les carottes en bâtonnets. Épluchez et émincez l'oignon.

Versez un filet d'huile d'olive dans un wok ou une cocotte, ajoutez les bâtonnets de carottes et l'oignon émincé, mélangez-les bien à l'huile et faites-les cuire à couvert à feu moyen pendant une dizaine de minutes.

Coupez les filets de poulet en morceaux, ajoutez-les aux légumes et faites-les dorer pendant 2-3 minutes tout en les remuant. Ajoutez la pâte de curry vert et les tomates séchées, mélangez. Versez l'eau de coco, couvrez, baissez le feu et laissez mijoter pendant 15 minutes en remuant de temps en temps.

Servez accompagné de riz basmati.