

# **Poulet coco-curry vert**

## **Pour 4 personnes**

*4 filets de poulet*

*500ml de lait de coco*

*1 cuil à café de pâte de curry vert*

*2 grosses patates douces*

*200g de petits pois surgelés (ou frais)*

*Le jus et le zeste d'1 citron vert*

*Se,l poivre*

Epluchez et coupez les patates douces en gros morceaux, plongez-les dans une grande casserole d'eau bouillante pendant 10 minutes, puis ajoutez les petits pois et prolongez la cuisson pendant encore 15 minutes.

Dans un Wok faites dorez les filets de poulet à feu vif, quelques minutes de chaque coté. Réservez dans une assiette.

Versez le lait de coco dans le wok, ajoutez la pâte de curry vert, le zeste et le jus de citron vert. Laissez à feu moyen pendant 5 minutes avant d'ajouter les filets de poulet. Couvrez et laissez cuire pendant 10 minutes. Rectifiez l'assaisonnement, ajoutez les légumes et servez.