

Poulet au Curry coco
Recette : Suzanne P.



- **Ingrédients (pour 6 personnes):**
 - 1 Poulet (désossé et coupé assez petit)
 - 1 C à c de curry en poudre
 - Ail - oignon - gingembre - nioc-man

 - Faire macérer une nuit
 - Le lendemain
-
- **Préparation de la recette:**
 - Faire revenir la viande rapidement
 - Ajouter le lait de coco (une petite boîte 1/4 de l)
 - 1 c de curry indien (pâte très piquante)
 - Recouvrir d'eau et faire bouillir avec les pousses de bambou et champignon (oreilles de chat) et champignons parfumés