

Poulet au curry et lait de coco

Pour 2 personnes

2 escalopes de poulet - 40 cl de lait de coco - 1 petite aubergine - 1 courgette - 1 tomate - 2 petits oignons - 1 gousses d'ail - 1 c à c de pâte de curry vert - 1/2 c à c de graines de coriandre- 1 c à s d'huile d'arachide ou de tournesol - sel et poivre.

Dans un faitout, faites revenir les oignons émincés avec l'huile. Ajouter l'ail et le poulet coupé en petits morceaux et faire dorer le tout. Réserver ensuite dans un plat.

Dans le même récipient, faites revenir les aubergines et les courgettes découpées en petits morceaux jusqu'à ce que les légumes soient bien dorées, ajouter ensuite la tomate pelée et épépinée et coupée en petits morceaux puis incorporer le mélange poulet-oignon. Ajouter le lait de coco, le curry vert, les épices et assaisonner à votre convenance. Faites cuire à couvert pendant 20 min à feu doux, tout en remuant de temps en temps et servez avec du riz blanc. On peut rajouter un peu coriandre fraîche.

