

POULET THAÏ au curry jaune et lait de coco

Pour 4 personnes

-700g de filets de poulet découpés en cubes

-25 cl de lait de coco

-1 oignon et 1 échalote

-pâte de curry jaune

-huile d'olive

-riz thaï parfumé

-Faire cuire le riz

-Emincer oignon et échalote ,les faire revenir dans l'huile d'olive

-Faire dorer les cubes de poulet

-Saler et poivrer

-Ajouter 2 cuillères à café de pâte de curry

-Laisser cuire le mélange quelques minutes -piquer la viande pour vérifier la cuisson

-Verser le lait de coco

-Laisser cuire qq minutes

-Server avec le riz