

. Poulet curry au lait de coco .



Ingrédients pour 4 personnes

- 3 c.à.s de curry en poudre
- 3 échalotes
- 4 escalopes de poulet
- 400 ml de lait de coco
- 5 c.à.s de sauce Nuoc Màm

- Couper le poulet en morceau
- Dans une sauteuse chaude huilée faire revenir les morceaux de poulet avec les échalotes et le curry
- Ajouter le lait de coco et la sauce Nuoc Màm, laisser mijoter à feu doux pendant 10 minutes
- Parallèlement cuire du riz dans une casserole d'eau à ébullition pendant 10 minutes
- Servir le curry de poulet avec le riz blanc, assaisonner à convenance

Astuce : cette recette est tirée d'un livret Suzi Wan, et utilise donc des produits de cette marque

