

## CURRY DE POULET AU LAIT DE COCO



**Recette** du **poulet au curry** et au **lait de coco**. Une **recette** pour cuisiner le poulet à la manière **Thaïlandaise**. Une recette pour partir à la découverte de la Thaïlande.

### CURRY DE POULET AU LAIT DE COCO : LES INGRÉDIENTS

2 blancs de poulet entiers 1 cuiller à soupe de curry en poudre 1 cuiller à soupe de colombo 1 cuiller à soupe de gingembre en poudre 1 petit oignon 1 boîte 1/2 litre de lait de coco 2 branches de basilic 3 branches de coriandre fraîche Sel 1 verre d'eau Un faitout ou une casserole 3 cuillers à soupe d'huile

### CURRY DE POULET AU LAIT DE COCO : LA PRÉPARATION

Couper le poulet en gros morceaux. Eplucher l'oignon et le couper en rondelles, puis couper les rondelles en deux. Préparer le curry, le colombo et le gingembre dans une assiette. Si les enfants n'aiment pas les goûts trop prononcé, il suffit d'utiliser une cuiller à café pour doser la poudre. Mettre l'huile dans le faitout et la chauffer à feu vif. Faire blondir l'oignon, attention il ne doit pas griller. Mettre le poulet dans le faitout et le faire dorer sous toutes ses faces. Ajouter les épices et tourner pour imprégner tous les morceaux de poulet et saler. Ajouter de l'eau froide et la moitié du lait de coco, et faire cuire 30 minutes avec le couvercle. Couper le basilic et la coriandre avec des ciseaux. Ajouter le basilic et la coriandre. Ajouter le lait de coco restant et faire cuire 5 minutes supplémentaires avant de servir. Il ne reste plus qu'à servir le poulet au curry et au lait de coco.

## DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

**6,49 €**



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

**1,99 €**



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué



Tablier en coton avec poche



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant



Dessous de verre rond en bois



Sac à tarte en coton

[Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr](https://teteamodeler.ouest-france.fr/cuisine/recette-cuisine-salee/recette-viandes-volaille/curry-poulet-coco.asp)