





POULET AU LAIT DE COCO ET CURRY, RIZ CRÉOLE

Ingrédients				
	2 pers.		4 pers.	
Suprêmes de poulet	2		4	
Curry	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe		
Oignon jaune	1		1	
Gousse d'ail	1		1	
Gingembre en poudre	10 g		20 g	
Tomates concassées	½ boîte		½ boîte	
Lait de coco	20 cl		20 cl	
Huile d'arachide (ou d'olive)	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe		
Riz basmati	165 g		330 g	
Eau	15 cl		30 cl	
Amandes effilées	10 g		15 g	
Pignons de pin	10 g		15 g	
Abricots secs	10 g		15 g	



Réalisation de la recette

 Préparation : 15 mn

 Cuisson : 20 mn

1. Le poulet

- Découpez la volaille en gros cubes (enlevez la peau si besoin au préalable afin de faciliter la découpe) et mélangez le curry et l'huile.
- Faire mariner à température ambiante environ 10 minutes.
- Épluchez l'oignon et l'ail, ciselez l'oignon et hachez l'ail.
- Faire chauffer une casserole et faire revenir les morceaux de poulet, l'ail, l'oignon et le gingembre pendant 5 minutes. Commencez à lancer le riz en parallèle.
- Ajoutez ensuite les tomates concassées, le lait de coco (pensez à bien le mélanger avant), l'eau et laissez cuire à couvert 15 minutes. Au terme de la cuisson rectifiez l'assaisonnement.

2. Le riz créole

- Rincez le riz à l'eau, égouttez le riz et le déposer dans une casserole en le recouvrant d'eau avec une pincée de sel, faire bouillir, couvrir, baissez le feu et cuire 20 minutes. Une fois cuit (lorsque l'eau sera totalement absorbée) mélangez avec les fruits secs (coupez en petits morceaux les abricots secs).

3. Dressage

- Sur une assiette disposez un joli dôme de riz puis ajoutez les morceaux de poulet au curry. Arrosez de sauce puis servir.
- Régalez-vous bien !

