



RECETTE

PORTIONS : 4

CUISSON : ENVIRON 30 MINUTES

POULET AU CARI VERT ET LAIT DE COCO

J'ai tellement aimé cette recette la première fois qu'on me l'a servie que depuis, je l'ai refaite à ma façon de multiples fois. N'hésitez pas à l'interpréter à votre façon : remplacez le poulet par des crevettes, servez sur des vermicelles, ajoutez des champignons et des aubergines asiatiques... Les possibilités sont infinies!

INGRÉDIENTS

- 2 poitrine de poulet*, coupées en cubes
- 1 filet d'huile d'arachide*
- 2 c. à table de cari vert*, au plus au goût
- 1 oignon, haché
- 2 carottes, coupées en fines rondelles
- 1 conserve de lait de coco*
- Le jus d'une lime
- 1 c. à table de cassonade*
- Pour le service : riz au jasmin* cuit, fèves germées, coriandre hachée, oignons verts hachés, graines de sésame*

INSTRUCTIONS

1. Faire chauffer un filet d'huile d'arachide à feu vif.
2. Dans un grand poêlon ou wok, faire sauter les oignons et les rondelles de carottes jusqu'à ce que les oignons soient légèrement caramélisés. Réserver à part.
3. Dans le même poêlon, faire sauter les cubes de poitrine de poulet quelques minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
4. Diminuer le feu, ajouter le cari et faire sauter quelques minutes pour bien enrober.
5. Ajouter lentement le lait de coco en remuant pour bien mélanger. Ajouter du cari vert au besoin, au goût.
6. Laisser mijoter à feu doux une quinzaine de minutes, ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.
7. Retirer du feu, arroser d'un filet de jus de lime et ajouter le sucre, mélanger.
8. Servir sur un lit de riz et de fèves germées. Garnir de coriandre, d'oignons verts et de graines de sésame.