

Curry vert de poulet au lait de coco et coriandre, riz pilaf aux épices

Recette pour 4 personnes



Description

Une cuisine asiatique pleine de saveurs et légèrement relevée. Le goût du voyage!

Ingrédients

Ingrédients

- 4 Unité(s) Oignon vert
- 2 Cuil. à soupe Pâte de cari vert
- 700 Ml Lait de coco
- 4 Unité(s) Poitrine de poulet
- 5 Branche(s) Coriandre
- 1 Unité(s) Lime

- Huile végétale
- Sel et poivre

Riz

- 1 Tasse(s) Riz basmati
- 375 Ml Eau
- 5 Ml Curcuma
- 1 Bâton(s) Citronnelle

- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Mise en place

Coupez les blancs de volaille en cubes.

Coupez les oignons verts en tronçons.

Riz

Rincez le riz. Mettre dans une casserole avec le reste des ingrédients et porter à ébullition. Couvrir et laisser cuire 13 minutes. Laissez reposer 5 minutes avant de servir.

Cuisson du poulet

Faites chauffer votre wok avec de l'huile, saisir le poulet, ensuite ajoutez les oignons verts, mélangez

durant 30 secondes, ils vont devenir tendres.

Ajoutez la pâte de curry, le lait de coco, la poudre de bouillon de poulet et portez le tout à ébullition.

Ajoutez la moitié de la coriandre et assaisonnez.

Mélangez et laissez mijoter à feu doux 8 à 10 minutes, assurez-vous que le poulet soit bien cuit.

Hors du feu, ajoutez presque toute la coriandre qui vous reste (gardez-en pour la finition dans l'assiette).

Montage finition

Dans un bol, déposez le riz au fond, déposez dessus le poulet au curry vert avec sa sauce coco, finalisez avec quelques feuilles de coriandre.

Vous pouvez aussi choisir de servir le riz à part.

Bon appétit!