

Curry de Poulet aux Oignons

Ingrédients pour : 4 personnes

- 500 g de POULET
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- 3 carottes
- 3 cm de gingembre frais
- 1 cuillère à soupe de pâte de curry
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 2 cuillère à soupe d'eau
- 2 cuillère à soupe de sauce soja salée
- 40 cl de lait de coco
- 300 g de riz thaï
- quelques brins de coriandre fraîche
- 1 citron vert

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 30 minutes



Préparation

Faites cuire le riz dans une casserole d'eau froide

Coupez le poulet en cubes

Epluchez et émincez les oignons

Epluchez et coupez les carottes en tronçons

Hachez l'ail et coupez le gingembre en petits morceaux

Faire revenir 30 secondes dans une sauteuse avec un filet d'huile,
l'oignon avec l'ail et le gingembre

Ajoutez les cubes de poulet et faites-les dorer 5 minutes à feu vif
Incorporez les carottes et le curry (ajoutez un fond d'eau si besoin).

Faites sauter 5 minutes

Ajoutez le concentré de tomates, 2 cuillères à soupe d'eau

Continuez la cuisson 30 secondes à 1 minute

Versez en dernier le lait de coco et la sauce soja

Puis laissez mijoter 15 minutes

Servez le curry de poulet aux oignons bien chaud

Parsemez de coriandre fraîche et de citron vert