

Curry de poulet au lait de coco et citron



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Repos : 5 mn

Cuisson : 15 mn

Ingrédients

- 2 filets de poulet
- 1 petite boîte de lait de coco
- le jus d'1/2 citron
- 1 cc de zeste du citron haché
- 1 cc d'épices mélangées (cumin, safran, curry, massala, gingembre)
- 1 filet d'huile d'olive
- sel, poivre
- coriandre fraîche

Préparation

- 1 Couper le poulet en lamelles.
- 2 Faire la marinade avec le jus de citron, le sel, le poivre, les épices et le zeste. Faire mariner le poulet.
- 3 Dans un faitout, verser un filet d'huile d'olive et faire revenir le poulet.
- 4 Verser la marinade et mouiller avec le lait de coco.
- 5 Laisser mijoter ¼ d'heure.
- 6 Servir avec des gnocchis ou du riz.
- 7 Parsemer de coriandre fraîche.

Proposé par



coppamozzacity

Grande passionnée de cuisine, et collectionneuse dans l'âme j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

