Poulet au lait de coco

Plat Facile

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn
Cuisson : 1 h

Le lait de coco est préparé à partir de la pulpe de la noix, qui est râpée finement, puis pressée dans un tissu qui sert de filtre. Il est parfois confondu à tort avec le jus présent dans le fruit, qui s'appelle jus de coco ou eau de coco.

Ingrédients

- 3 cuisses de poulet
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 10 cl de vin blanc
- 40 cl de lait de coco
- 1 bouquet garni
- huile de sésame
- sel
- poivre
- 1 cuillère à café de curry tikka
- 1 cuillère à soupe de sauce soja

Préparation

1. Pelez, lavez et hachez l'oignon et l'ail. Pelez, lavez et coupez la carotte en petits dés. Coupez les cuisses de poulet en deux. Salez et poivrez les morceaux ainsi découpés. Faites-les revenir dans un sauteuse dans un filet d'huile de sésame.
2. Ajoutez le bouquet garni, le hachis oignon-ail ainsi que la carotte au poulet. Laisser revenir 2 minutes.
3. Ajoutez, alors, le vin blanc, et le lait de coco. Couvrez et laissez cuire 45 minutes à couvert sur feu doux en remuant de temps en temps.
4. J'ai servi mon poulet au lait de coco de riz. Bon appétit!

Proposé par

lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog"LES BONS RESTAURANTS"

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode