



Curry asiatique au poulet, aux aubergines et aux nouilles cuites

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Moyenne



Ingrédients

2 oignons (émincés)
2 gousses d'ail (émincées)
3 centimètres de gingembre (émincé)
1 trait d'huile d'arachide
4 filets de poulet (coupés en lanières)
2 aubergines
2 cuillères à soupe de curry vert
2 1/2 décilitres de lait de coco
1 paquet de germes de soja
1/2 poignée feuilles de coriandre (fraîche)
300 grammes de nouilles
1 trait d'huile de sésame
2 jeunes oignons (émincés)
1 piment espagnol (émincé)
1 trait de sauce chili

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer un wok ou une grande poêle. Faites suer les oignons, l'ail et le gingembre dans l'huile d'arachide. Ajoutez les lanières de filet de poulet et faites-les dorer.
- 2.** Épluchez les aubergines à l'aide d'un économe et coupez-les en petits dés. Ajoutez-les aux lanières de poulet et poursuivez la cuisson.
- 3.** Ajoutez la pâte de curry vert et mélangez bien. Laissez cuire 3 minutes, puis arrosez de lait de coco. Portez à ébullition et laissez mijoter ensuite 5 minutes.
- 4.** Ajoutez les germes de soja et poursuivez la cuisson quelques minutes. Décorez de coriandre fraîche.



- 5.** Entre-temps, préparez les nouilles. Faites chauffer un filet d'huile de sésame dans une poêle et faites-y revenir les nouilles.
- 6.** Garnissez-les de sauce chili, de jeunes oignons et de piment rouge. Servez avec le curry.

Suggestions :

- 7.** Vous pouvez remplacer les filets de poulet par des lanières de porc ou de bœuf.
- 8.** Vous pouvez remplacer les aubergines par des lanières de poivrons, des courgettes et/ou des dés de patates douces.