Curry thaï au poulet et haricots verts

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

250 grammes de haricots verts (nettoyés)
2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
600 grammes filets de poulet (en cubes)
2 gousses d'ail (émincées)
1 pièce de gingembre (de 3 cm, pelé et émincé)
1 petit bocal de curry vert (thaï)
5 décilitres de lait de coco
1 bouquet de basilic
1 piment rouge (émincé)

Méthode de préparation

1. **Cuire les haricots verts à peine tendres dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter et les rincer immédiatement à l'eau froide.**
2. **Faites chauffer l’huile dans une casserole profonde. Ajoutez les cubes de poulet et faites sauter brièvement.**
3. **Ajoutez l’ail et le gingembre. Poursuivez la cuisson pendant 2 minutes.**
4. **Ajoutez le bocal de curry thaï et mélangez bien. Arrosez le tout de lait de coco, couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant ± 20 minutes.**
5. **À la fin, ajouter les haricots verts.**
6. **Garnissez le plat de basilic et de piment rouge.**