



## Curry de poulet, citron vert et coriandre

Temps de préparation 30 min à 1h



Difficulté

Facile



## **Ingrédients**

- 4 filets de poulet
- 1 trait d'huile d'arachide
- 2 oignons (émincés)
- 5 centimètres de gingembre (épluché et émincé)
- 4 gousses d'ail (émincées)
- 1 piment rouge (épépiné et émincé)
- 400 grammes de lait de coco
- 1 tiret de nuoc-mâm
- 2 citron vert (le jus)
- 1 bouquet de coriandre (ciselée)
- 2 jeunes oignons (émincés)

sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1. Coupez les filets de poulet en dés.
- **2.** Faites blondir les oignons à l'huile d'arachide. Ajoutez le gingembre et l'ail et poursuivez la cuisson. Ajoutez le poulet et mélangez bien. Salez et poivrez. Ajoutez le piment rouge.
- Arrosez de lait de coco et de sauce poisson. Laissez mijoter à découvert pendant 20 minutes pour épaissir la sauce. Ajoutez le jus de citron vert et retirez la poêle du feu.
- 4. Garnissez de coriandre et de jeunes oignons.