# Wok de poulet aux petits légumes et lait de coco

**Temps de préparation**
< 30 min

**Difficulté**
Facile

# Ingrédients

2 cuillères à soupe de huile pour wok (GoTan)
600 grammes de lamelles de poulet (nature)
2 cuillères à soupe de pâte de curry
2 tiges de poireaux (émincés)
tomates cerises (coupées en deux, 1 barquette)
1 brocoli (en bouquets)
250 grammes de germes de soja
250 grammes de choux de bruxelles (nettoyés)
40 centilitres de lait de coco (GoTan)
1 boîte ananas frais (de dés, dans leur jus)
1⁄2 bouquet coriandre (ciselée)
sel et poivre

# Méthode de préparation

1. **Dans un wok, faites dorer les lanières de poulet dans l'huile bien chaude.**
2. **Incorporez la pâte de curry. Ajoutez les légumes. Couvrez et laissez mijoter 5 minutes à feu doux.**
3. **Ajoutez le lait de coco, ainsi que les morceaux et le jus d'ananas. Poursuivez la cuisson pendant 5 minutes.**
4. **Salez et poivrez.**
5. **Saupoudrez de coriandre.**