

Poulet au curry épicé et au lait de coco

Pour 4 personnes :

- 4 blancs de poulet
- 1 poivron (moi je préfère le rouge c'est plus joli)
- 1 boîte de 40cl de lait de coco
- du basilic frais, surgelé ou séché
- 1 cuillère à café de pâte de curry rouge (c'est un produit indien qu'on trouve dans le rayon monde des supermarchés)
- 1 pincée de piment d'Espelette
- sel
- huile (tournesol, et si possible sésame)



Commencez par couper le poulet en morceaux.

Lavez le poivron et taillez-le en lamelles.

Faites chauffer un peu d'huile (mélange huiles de tournesol et de sésame) votre wok (ou sauteuse si vous n'en avez pas).

Mettre les morceaux de poulet à saisir dans le wok (à feu fort).

Ajoutez ensuite le poivron.

Une fois le poulet cuit, baissez le feu (feu moyen). Ajoutez le piment d'espelette, la pâte de curry, le sel et enfin le lait de coco.

Laissez réduire pendant une dizaine de minute (il ne faut pas que la sauce soit trop liquide).

En fin de cuisson ajoutez le basilic. Laissez encore une ou deux minutes sur le feu.

Servez avec du riz de préférence cuit à la vapeur.