

Wok de poulet au Curry Madras



Ingrédients pour 2 personnes :

- . 2 escalopes de poulet
- . 2 cuillères à café de gingembre en poudre
- . 4 cuillères à café de poudre de curry madras
- . 1 cuillère à café de piment fort en poudre
- . 1 cuillère à café bien bombée de concentré de tomate
- . 1/2 oignon
- . 1 gousse d'ail
- . 3 cuillères à soupe d'huile végétale
- . 10 cl environ de lait de coco
- . 2 cuillères à café de sucre

Emincer finement 1/2 oignon ainsi que la gousse d'ail.
Détailler en lanières les escalopes, couper chaque lanière en 2 ou 3.

Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans le wok. Il faut que celui-ci soit bien chaud. Y mettre le demi-oignon, puis l'ail.
Incorporer en même temps 1 cuillère à café de gingembre, 3 cuillères à café de curry madras, et un peu moins d'une cuillère à café de piment fort en poudre (attention, doses pour amateurs de sensations fortes).

Il faut réduire pour un plat plus doux).

Faire cuire les épices avec l'oignon et l'ail en mélangeant bien.

Quand elles exhalent leur parfum, réserver l'ensemble sur une assiette.

Mettre le reste de l'huile dans le wok. Faire dorer la viande. Une fois dorée ajouter le mélange oignons-ail-épices. Bien mélanger.

Ajouter la cuillère à café bombée de concentré de tomate, mélanger à nouveau puis ajouter le lait de coco. Ajouter les 2 cuillères à café de sucre. Bien mélanger la préparation qui doit chauffer encore une minute ou deux.