

Curry de poulet à la thaïlandaise

Recette rapide, et délicieuse



4 à 5 personnes : préparation 5 minutes, cuisson 20 minutes

ingrédients :

- 500 gr de blancs de poulet sans la peau
- 40 cl de lait de coco en boîte
- 1 à 2 cuillères à soupe de pâte de curry rouge thaïlandaise (suivant votre goût)
- 3 cuillères à soupe d'oignons nouveaux ou de l'oignon rouge taillé en julienne
- 1 cuillère à soupe 1/2 de vin de riz de shaoxing ou xérès sec
- 1 cuillère à soupe de nuôm-mam
- 1 cuillère à café de jus de citron vert
- sel, poivre du moulin
- 2 cuillères à café de sucre
- 1 c à s 1/2 de gingembre

préparation :

taillez le poulet en dés de 2,5 cm, salez et poivrez dans un wok, versez le lait de coco, la pâte de curry, les oignons nouveaux, le gingembre, le vin de riz, le nuôm-mam, le jus de citron vert, le sel, le poivre et le sucre. mélangez soigneusement et portez à frémissement. ajoutez le poulet. Très vite, couvrez hermétiquement le wok, retirez-le du feu et laissez reposer 15 minutes à couvert afin que le poulet s'imprègne bien des arômes de la sauce curry. dressez le curry dans un plat creux chauffé, garnissez de coriandre et servez immédiatement.