

## *Poulet Coco, Gingembre et Curry*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- BLANC(S) DE POULET	3
- COURGETTE(S)	1 belle
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1
- LAIT DE COCO	400 ml
- GINGEMBRE	1 c à café
- CURRY	1 c à café
- AIL EN POUDRE	
- MAIZENA	1 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	
- CIBOULETTE	
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Coupez la courgette en dés.
- Nettoyez et coupez également le poivron en dés.
- Détaillez les blancs de volaille en morceaux (style carbonade).
- Faites chauffer de l'huile dans une sauteuse. Faites-y revenir les légumes en dés. Ajoutez un peu d'ail puis assaisonnez avec le sel et le poivre. Réservez sur une assiette.
- Dans la même sauteuse, faites revenir les morceaux de poulet dans de l'huile d'olive chaude.
- Salez et poivrez. Saupoudrez du gingembre et du curry. Mélangez 30 secondes.
- Réintégrez les légumes puis arrosez avec les 2/3 de lait de coco.
- Remuez et portez à ébullition puis baissez fortement le feu et laissez mijoter pendant 15 à 20 minutes.
- Délayez la maïzéna dans le reste de lait de coco.
- En fin de cuisson, intégrez le jus de citron, la ciboulette et liez la sauce avec le reste de lait de coco avec le maïzéna en remontant le feu.
- Servez dès que la consistance de la sauce ontueuse.

### **Remarque:**

Servez avec du riz.

