

Curry de Poulet Poireaux-Coco-Gingembre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	4
- PAPRIKA	un peu
- POIREAUX ENTIERS	3-4
- LAIT DE COCO	200 ml
- CRÈME FRAÎCHE	100 ml
- GINGEMBRE	2 pincées
- CURRY	½ c à soupe
- CORIANDRE FRAIS	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez les poireaux en julienne.
- Détaillez les blancs de volaille en gros dés. Faites-les rissoler dans du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez un peu de paprika. Réservez sur une assiette.
- Faites fondre, dans la même poêle, les poireaux émincés. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire et laissez étuver doucement à couvert jusqu'à ce que le légume s'attendrisse.
- Assaisonnez alors de sel, poivre, gingembre et curry. Mélangez puis arrosez avec le lait de coco et la crème fraîche.
- Réchauffez quelques instants puis réintégrez les dés de poulet précuits. Mélangez et laissez se lier la sauce doucement pendant 10-15 minutes à demi-couvert.
- Servez les dés de poulet nappés de sauce et de poireaux épicés et saupoudrez de coriandre ciselée.

Remarque:

Accompagnez de riz ou de semoule.