

Potage de Curry de Poulet Façon Thaï

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- CAROTTE(S)	350g
- CHAMPIGNONS SHIITAKÉS	250g
- FILET(S) DE POULET	400g
- LAIT DE COCO	400 ml
- PÂTE DE CURRY ROUGE	4 c à café
- BOUILLON DE LÉGUMES	650 ml (1 cube)
- COULIS DE TOMATES	250 ml
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- GINGEMBRE	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez le poulet en petits dés.
- Ajoutez 100 ml de lait de coco et la pâte de curry. Mélangez. Salez et poivrez.
- Râpez les carottes avec une grosse râpe.
- Emincez les champignons.
- Hachez l'ail finement.
- Faites revenir dans de l'huile chaude, le mélange au poulet/coco. Réservez.
- Dans une grande casserole, faites revenir doucement dans de l'huile les carottes avec les champignons. Ajoutez l'ail, le gingembre, sel et poivre.
- Versez ensuite le lait de coco et le bouillon (500 ml). Laissez cuire à couvert pendant 15 minutes.
- Ajoutez alors le poulet réservé et le coulis de tomate. Allongez avec le reste de bouillon pour obtenir la consistance voulue.
- Continuez la cuisson encore 15 minutes à couvert.
- Avant de servir, vérifiez l'assaisonnement.