

Fiche recette

Poulet au curry et son riz coco/gingembre

Ingrédients

- ◆ 500 g de cuisse de poulet désossé
- ◆ 200 g d'oignons
- ◆ 15 g d'ail frais
- ◆ 1 bâton de citronnelle fraîche
- ◆ 10 g de gingembre frais
- ◆ 20 g de pâte de curry
- ◆ 50 ml d'huile d'arachide
- ◆ 200 ml de lait de coco

- ◆ **Pour le topping :**
30 g de cacahuète/ 20 g de cébette/ 1 piment doux long rouge

- ◆ **Pour le riz :**
400 g de riz basmati/ 20 ml d'huile/ 1 oignon/
30 g de gingembre/ 2 feuilles de kaffir surgelées/
200 g de lait de coco/ 400 ml d'eau



 **4 personnes**

 **45 min**



Préparation

- 1) Hacher l'ail.
- 2) Émincer la citronnelle et le gingembre bien lavés.
- 3) Émincer les oignons.
- 4) Faire revenir dans l'huile d'arachide, le gingembre, la citronnelle et l'ail (coloration blonde).
- 5) Faire revenir les oignons dans l'huile d'arachide avec la pâte de curry.
- 6) Réunir tous les ingrédients et ajouter le lait de coco. Cuire **15** minutes à feu doux et laisser infuser **30** minutes feu éteint.
- 7) Mixer le tout. Passer la sauce au chinois étamine
- 8) Remettre en casserole avec les gras de cuisse de poulet coupés en **6** morceaux. Cuire **30** minutes à feu doux.
- 9) **Cuisson du riz** : dans une casserole, mettre de l'huile, l'oignon coupé en 4, le gingembre frais, la citronnelle, le riz et mélanger. Ajouter les feuilles de keffir, le lait de coco et l'eau, laisser cuire doucement. À ébullition, ajouter la feuille de cuisson sur le riz et mettre au four **10** mn à **180°**.

Mettre la préparation dans l'assiette soupoudrée de cachuètes, de cébette, ajouter le poivron rouge coupé en lamelles avec le riz.

Dégustez ! 🍴