

Poulet au cari rouge



Ingrédients :

- 2 grosses poitrines de poulet émincées
- Oignons émincés
- Ail râpé
- Gingembre râpé
- Pâte de curry rouge
- Lait de coco (Aroy-D c'est une bonne qualité)
- Légumes thaï (Surgelés !)
- 2 bâtons de citronnelle coupés en deux
- Lime, zeste + son jus
- Feuilles de lime kaffir
- Sauce d'huîtres
- Cassonade (sucre roux)
- Coriandre fraîche

Préparation :

1. **Faire revenir** 2 minutes des oignons émincés, de l'ail et du gingembre râpé avec la pâte de cari rouge.
2. Ne pas brasser la canne de lait de coco et **ajouter** seulement la crème de coco qui est sur le dessus de la canne avec une spatule et laisser le lait de coco de côté pour l'étape no 5.
3. **Laisser revenir** encore 1-2 minutes pour en dégager toutes les saveurs et les arômes.
4. **Ajouter** les légumes ex : des carottes, brocoli, haricots verts, pois sucré, poivrons rouges, champignons, aubergines, courgettes, épis de maïs, pousses de bambou, etc...
5. **Ajouter** le lait de coco et remuer (**Un bon lait et crème de coco doit contenir maximum deux ingrédients : extrait de noix de coco et de l'eau !**)
6. **Ajouter** le poulet émincé et les bâtons de citronnelle coupés en deux.
7. **Laisser cuire** 10 minutes et **ajouter** un zeste de lime, son jus, des feuilles de lime kaffir déchirées, un peu de sauce d'huîtres, une à deux cuillères à soupe de sucre roux et de la coriandre fraîche.
8. **Cuire** un autre 10 minutes. Et c'est prêt !



Sur la table, je mets de la coriandre fraîche que j'ajoute au dernier moment (Personnellement, j'adooooore la coriandre, ça fait tout le plat!). J'accompagne le tout d'un bon riz basmati et d'un vin blanc !

Simple et délicieux...