

Curry Rouge

Plat

4 portions

Curry rouge Thaï. Poulet à faire mariner en amont.

Ingrédients

2 filets de poulet

1 courgette

1 poivron rouge

2 choux chinois

1 poignée petits pois surgelés

gingembre

3 c à s pâte de curry rouge

2 gousse d'ail

500 ml lait coco

250 ml crème coco

citronnelle

huile d'olive

sel

riz

Préparation

- Quelques heures avant, faire mariner le poulet coupé en morceaux dans de l'huile d'olive avec du gingembre râpé, de l'ail, du sel et de la citronnelle.
 - Dans une grande casserole, faire revenir les poivrons, courgettes, choux chinois et petits pois.
 - Dans une poêle, faire cuire le poulet. Une fois cuit, l'ajouter avec les légumes dans la grande casserole.
 - Ajouter la crème de coco, le lait de coco, le sel et trois bonnes cuillères à soupe de pâtes à curry rouge.
 - Ajouter environ 40 cl d'eau, bien mélanger et laisser mijoter sur feu doux à couvert pendant une vingtaine de minutes.
 - Servir avec du riz.

Tags

épicé

asiatique

cuisson à la casserole

facile

rapide