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

1.
   - 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