

POULET CITRONNELLE & LAIT DE COCO

Pour 6 personnes



6 blancs de poulet
60 cl de lait de coco
4 échalotes
1 citron vert de taille moyenne
2 càs de nuoc-mâm
1 càc de sucre
2 càs d'huile
1 petite tige de citronnelle ciselée
1 càc de curcuma
1 càs de graines de coriandre
coriandre fraîche

- 1 Préparer la marinade : peler les échalotes et les hacher. Les mélanger avec le curcuma, les graines de coriandre, le nuoc-mâm et 10 cl de lait de coco.
- 2 Couper les blancs de poulet en morceaux et les placer dans un plat creux. Verser la préparation dessus et couvrir d'un film. Laissez mariner 1 heure. Retourner les morceaux de viande pour les imprégner de marinade.
- 3 Pour la cuisson, presser le citron vert et verser le jus dans un bol. Ajouter le sucre et la citronnelle ciselée.
- 4 Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y mettre les morceaux de poulets avec la marinade et faire revenir sur toutes leurs faces.
- 5 Laisser cuire 15 min en remuant régulièrement. Ajouter le jus de citron, la citronnelle et le reste du lait de coco. Poursuivre la cuisson à feu doux pendant 10 min.
- 6 A servir avec un riz thaï + coriandre ciselée.