

# Poulet au curry au lait de coco



## Ingrédients pour 6 personnes

- 1 poulet coupé en morceaux (environ 1,5 kg)
- 250 g d'oignons
- 250 g de tomates
- 25 cl de lait de coco
- 2 c. à soupe de curry (ou 1 grosse c. à soupe de pâte de curry)
- 2 c. à soupe de noix de coco râpée
- 1/2 bouquet de coriandre fraîche
- 2 c. à soupe d'huile d'arachide
- sel

## Préparation

### ÉTAPE 1

Pelez les oignons, émincez-les finement. Ébouillantez les tomates, pelez-les, retirez-en les graines et coupez la pulpe en petits dés.

### ÉTAPE 2

Faites chauffer l'huile dans une cocotte (ou un wok), et jetez-y les oignons. Faites-les dorer 10 min à feu doux en les remuant souvent. Ajoutez le curry et les morceaux de volaille. Mélangez bien. Laissez cuire 5 min. Incorporez le lait de coco et les dés de tomates.

### ÉTAPE 3

Laissez mijoter 45 min à feu doux en mélangeant de temps en temps. Ajoutez la coriandre ciselée (gardez quelques feuilles pour la décoration de votre curry), une pincée de sel, mélangez. Laissez cuire encore 5 min. Réservez au chaud dans un plat. Dans une poêle antiadhésive, versez la noix de coco râpée. Faites-la dorer 1 à 2 min sans cesser de remuer. Parsemez-en votre plat. Décorez avec la coriandre restante et servez votre plat principal accompagné de riz parfumé.

Profitez et bon appétit !