

FRICASSEE DE POULET AU CURRY ET AU COCO

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 35 min

Temps de cuisson : 45 min

Ingrédients :

- 1 poulet entier coupés en morceaux
- 500g d'oignons
- 1 grosse boîte de tomates pelées
- 4 pommes de terre coupés en dés
- 40 cl de lait de coco
- 1 gousse d'ail
- 80g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 bouquet garni
- 2 carottes coupées en dés
- 4 cuillères à café de poudre de curry
- 1 cuillère à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- Sel, poivre
- Du piment haché
- Coriandre fraîche
- Noix de coco râpée



Préparation :

1. Faire revenir dans le beurre et l'huile le poulet entier coupés en morceaux.
2. Saupoudrer de poudre de curry et ajouter-y une cuillère à soupe de farine.
3. Laisser colorer doucement tout en remuant puis mouiller avec 20 cl de lait de coco.
4. Hacher les oignons menus, en introduisant la moitié dans la préparation ainsi que le bouquet garni, les tomates pelées coupées, les carottes en dés, les pommes de terre en dés, le piment haché et la gousse d'ail.

5. Saler, poivrer et laisser cuire doucement pendant 30 min.

Au moment de servir, retirer l'ail et le bouquet garni et lier la sauce avec la crème fraîche. Ajouter-y l'autre moitié des oignons hachés revenus au beurre et le reste du lait de coco. Parsemez par-dessus la coriandre hachée et noix de coco râpée.

Servir avec du riz parfumé : Basmati, Thaï ou Surinam.