



POULET AU CURRY VERT

une explosion de saveurs épicés

Découvrez cette recette de poulet fondant baigné dans un curry vert thaïlandais onctueux et épicé. Un voyage culinaire authentique à réaliser chez vous.

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Pour 4 personnes

400 g de poulet (J'utilise le haut de la cuisse de poulet que je trouve bien tendre et juteuse mais vous pouvez utiliser du blanc ça sera un peu plus sec)

200 ml de lait de coco

200 ml de crème de coco

150 g de pâte de curry vert

1 c. à s. de sauce de poisson (nuoc mam)

1 échalote

6 tomates cerises

des haricots vert

des pommes de terre

Sel et poivre du moulin

Pour la garniture

de la coriandre fraîche

Basilic thaï

Piments rouges en rondelles

Cacahuètes grillées concassées

Coupez le poulet en morceaux uniformes pour assurer une cuisson homogène

Préparez tous vos légumes et aromates

Dans une cocotte, verser un filet d'huile d'olive et faites revenir l'échalote émincé jusqu'à qu'ils soient translucide

Ajoutez la pâte de curry vert et faites-la revenir 2-3 minutes pour développer les arômes

Ajoutez les morceaux de poulet et faites-les dorer légèrement Versez le lait et la crème de coco

Plongez y les pommes de terre précuite, vous pouvez les cuire directement dedans également

10 minutes avant la fin mettez y les tomates

Lorsque c'est prêt, versez la sauce poisson et remuer.

Je sers avec du riz Thai et des haricots verts cuisiné à l'eau salé

Conseils

Vous pouvez utiliser d'autres légumes comme l'aubergine, carottes, poivrons. N'hésitez pas à tester avec ce qui vous fait envie et plaisir.