Poulet

Poulet crémeux au lait de coco

25 min	10 min	15 min	0	336
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 2 personnes

Ingrédients pour le poulet

2 **Escalope(s) de poulet**
1 **Oignon(s)**
1 **Sel**
1 c. à soupe **Huile d'arachide**

Ingrédients pour la sauce

2 c. à soupe **Curry**
15 cl **Lait de coco**

Étape 1

Préparation du poulet crémeux au lait de coco

1. Eplucher et émincer les oignons.
2. Couper les escalopes de poulet en fines lamelles.
3. Mettre l'huile dans le wok et le faire chauffer à feu vif.
4. Faire revenir les oignons quelques minutes.
5. Ajouter le poulet, saler et remuer.
6. Ajouter ensuite le curry et le lait de coco, bien remuer à nouveau.
7. Laisser mijoter une quinzaine de minutes à feu doux.

Étape 2

Dressage

1. Retirer du feu et répartir dans un plat de dressage. Servir chaud.