



## Poulet à la sauce coco et à la banane



### Pour 2 personnes :

2 bas de cuisses de poulet (ou des blancs de poulet), 1 oignon, 2 bananes bien mûres, 40 cl de lait de coco, poivre.

### Préparation :

Dans une cocotte, faites revenir la viande jusqu'à ce qu'elle dore.

Ajoutez un oignon finement émincé, salez et poivrez, et fermez la cocotte minute pour laisser cuire une dizaine de minutes à partir du chuchotement de la soupape. ( J'ai choisis la cuisson en cocotte minute pour que mes cuisses de poulet cuisent plus vite)

Ôtez la cocotte du feu, enlevez la soupape pour laisser la vapeur s'échapper et ouvrez la cocotte.

Ajoutez le lait de coco et les bananes et mélangez en remettant la cocotte sur le feu jusqu'à ce que le lait de coco ait épaissi et que les bananes aient fondu.

Servez de suite en assiettes, en ajoutant des rondelles de bananes que vous aurez réservé pour la présentation.

J'ai choisi de servir cette recette avec du riz basmati, mais vous pouvez fort bien l'accommoder à votre guise.

Je pense que cette sauce peut très bien accommoder un poisson... A vérifier pour la prochaine fois ;-)

Merci d'être venu visiter mon blog, et n'hésitez-pas à laisser des commentaires ou suggestions en ligne !  
[www.marciatack.canalblog.com](http://www.marciatack.canalblog.com) , mon blog de tests et recettes culinaires.