



B A B A L I

Couleur Kémia

<http://couleurkemia.canalblog.com/>



## Poulet au curry vert

*Pour 4 personnes*

2 càs de pâte de curry vert,  
40 cl. de lait de coco,  
450 gr. de poulet émincé,  
2 càs de sauce de poisson (Nam Pla),  
2 càc de sucre,  
100 gr. de pousses de bambou,  
10 cl. de crème de coco,  
6 feuilles de bergamote entières,  
10 feuilles de basilic doux.



Mélanger la pâte de curry vert et le lait de coco dans un wok et faire chauffer à feu vif tout en remuant.

Ajouter le poulet, le sucre et la sauce Nam Pla. Laisser cuire à feu doux durant 5 minutes tout en remuant de temps en temps.

Après les 5 mn ajouter le bambou et poursuivre la cuisson durant 2 minutes.

Pour terminer verser la crème de coco, mélanger, puis les feuilles de bergamote et de basilic.

Couleur Kémia