

## Poulet confort d'hiver



### Pour deux personnes

- 2 petits blancs de poulet
- 3 gousses d'ail
- 2 cm<sup>3</sup> de gingembre
- 1 grosse échalote
- 1 pointe de couteau de pâte de crevette (facultatif)
- 1 cas nuoc mam
- 15 cl eau de coco
- 2 cl lait de coco
- 1 cas citronnelle (surgelée de chez Monsieur P.)
- 1 cuillère à café de feuilles de citronnier kaffir (facultatif mais c'est meilleur)
- 1 petit piment
- 3 cas coriandre hachée

Dans un mixeur, hacher l'ail, l'échalote, le gingembre épluché, la citronnelle, les feuilles de citronnier kaffir et la pâte de crevette.

Dans une sauteuse ou marmite en fonte, faire revenir le poulet en morceaux de la taille d'une bouchée avec une cuillère à soupe d'huile neutre. Lorsque les morceaux sont bien dorés, ajouter les ingrédients hachés et laisser cuire une dizaine de minutes à feu doux, en mélangeant régulièrement pour ne pas que ça brûle. Ajouter ensuite l'eau de coco, du poivre et laisser cuire à couvert 5 à 10 minutes. Ajouter ensuite la sauce poisson et le lait de coco, couvrir et laisser cuire encore une dizaine de minutes.

Faire cuire les pâtes pendant la dernière phase de cuisson. Les égoutter et couvrir pour les garder au chaud.

Ajouter la coriandre et le piment coupé en fines rondelles dans la marmite avec la sauce, mélanger.

Dans les assiettes, mettre les nouilles, ajouter le poulet et servir de suite.