

## Poulet Au Lait de Coco



### Ingrédients pour 4 personnes :

- . 1 poulet de 1 kg environ
- . 1 boîte de lait de coco
- . 2 oignons
- . 3 tomates
- . 2 citrons
- . 2 doses de safran
- . 1 cuillère à café de curry
- . 5 gousses d'ail
- . 4 pincées de cumin
- . Huile, sel, poivre

Coupez le poulet en morceaux.

Faites mariner les morceaux de poulet avec du jus de citron, de l'ail écrasé, du sel, du poivre, le cumin et le safran pendant une heure.

Dans une cocotte, versez un peu d'huile, faites roussir le poulet, ajoutez les épices , les tomates

épépinées, coupées en morceaux (ou si vous préférez les broyer pour faire une sauce ) et les oignons coupés en fines tranches.

Laissez mijoter 15 minutes environ. Versez la marinade, ajouter le lait de coco et laissez cuire à feu doux pendant 20 minutes environ.