

## Poulet au lait de coco et curry

### Ingrédients pour 5 :

500g de blancs de poulet  
42,5cl de crème de coco  
5cl de lait de coco  
1 CS de curry en poudre  
amandes grillées

Coupez le poulet en lanières pas trop grosses. Faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées. Versez la crème et le lait de coco. Laissez mijoter 5min avant d'ajouter le curry. Baissez le feu et laissez cuire une dizaine de minutes. Quelques minutes avant la fin, rajoutez une bonne poignée d'amandes effilées grillées. Servez bien chaud avec du riz.

