

Poulet Colette



Pour deux personnes

- 2 filets de poulet de qualité
- 2 cuillères à soupe de pâte de gingembre
- 1 oignon
- 20 cl de crème de coco
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 2 petits combavas
- 3 cuillères à soupe de sucre roux

Découper le poulet en morceaux de la taille d'une bouchée.

Eplucher et émincer l'oignon et le faire revenir dans une cuillère à soupe d'huile neutre. Lorsque l'oignon commence à être fondant, ajouter le gingembre et laisser chauffer deux minutes, puis mettre les morceaux de poulet dans la poêle et les faire dorer.

Couper en deux les combavas et presser le jus dans la poêle. Déposer les citrons, une fois pressés, dans la poêle. Ajouter le sucre, le lait de coco et laisser cuire une quinzaine de minutes. Le poulet doit être fondant.

Retirer les citrons et ajouter la coriandre ciselée, poivrer, mélanger et servir bien chaud, avec des nouilles chinoises ou un bon riz (thai ou basmati).

Déguster avec une pensée pour tous les gourmands qui aiment (ou pas) les saveurs qui changent.