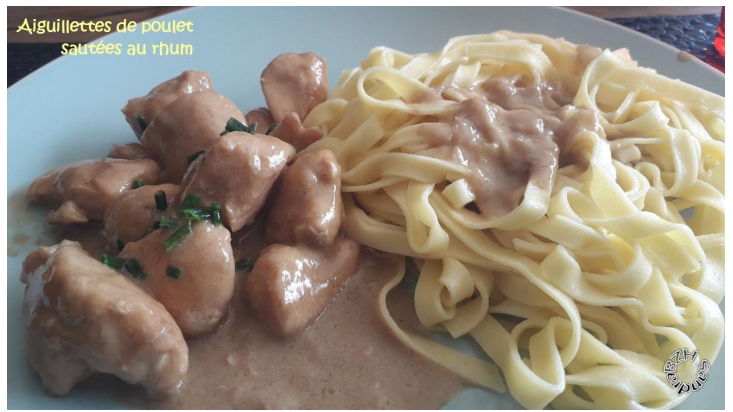


Aiguillettes de poulet sautées au rhum



Pour 4 personnes :

450 g d'aiguillettes de poulet

5 cl de rhum (ici, de l'ambré)

40 cl de lait de coco

1 oignon + 2 gousses d'ail

Ciboulette et persil

1 CS de fond de volaille

1 CS de colombo

- Découper les aiguillettes de poulet en 3 ou 4 morceaux et les faire revenir avec l'oignon émincé, la ciboulette et le persil, jusqu'à ce que la viande soit bien dorée.
- Verser le rhum et le flamber (attention à la main et à la hotte... Ne pas la mettre en marche à ce moment là !).
- Mouiller avec le lait de coco et assaisonner avec le colombo et le fond de volaille émietté.
- Laisser mijoter à couvert, à feu très doux, pendant 30 minutes.

Bonne
Appétit
Sandra

Inspirée par : Marmiton