

# Poulet coco & curry



Pour 4 personnes

## Ingrédient :

- 4 escalopes de poulet (environ 480g)
- des copeaux de noix de coco
- 1 cuillère à café de gingembre
- 1 boit de lait de coco (environ 400 g)
- 2 à 3 cuillère à soupes de curry en poudre
- 2 oignons jaunes

## Préparation :

Faire dorer les oignons dans de l'huile d'olive à feu moyen, jusqu'à ce qu'ils soit transparents.

Ajouter la moitié du curry, puis faites dorer les escalopes en remuant de temps en temps. Saler et poivrer.

Baisser le feu, et ajouter le gingembre, puis couvrir de lait de coco, ajouter le reste du curry, et les copeaux de coco.

Laisser mijoter environ 30 mn. Servir chaud accompagné de riz thaï.

Recette original sur [marmiton.org](http://marmiton.org)