



Poulet au curry et lait de coco

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 ½ livres de haut de cuisse, désossés, sans peau
- 1 c. table d'huile
- 1 c. table de beurre
- 3 gousses d'ail du Québec, émincées
- 1 feuille de laurier
- 1 c. table de poudre de curry
- 1 c. thé de cumin
- 1 c. thé de poivre de cayenne
- 1 c. table de sauce de poisson
- 1 tasse de lait de coco
- 1 tasse de bouillon de poulet
- 2 limes
- 1/3 tasse de coriandre fraîche, hachée
- Sel et poivre
- Pains naans
- 4 tasses de riz cuit

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F
2. Saler et poivrer les hauts de cuisse.
3. Dans un poêlon, chauffer le beurre et l'huile.

4. À feu moyen vif, faire brunir les hauts de cuisse de chaque côté. Approximativement 2-3 minutes chaque côté.
5. Réserver.
6. Dans le même poêlon, cuire l'ail pendant 1 minute. Ajouter la feuille de laurier, le curry, le cumin, le poivre de cayenne, la sauce de poisson et le zeste des deux limes.
7. Ajouter le lait de noix de coco et le bouillon.
8. Bien brasser et porter à ébullition.
9. Mettre le bouillon et les hauts de cuisse dans un plat allant au four.
10. Cuire de 30-35 minutes, ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.
11. Servir avec du riz, des pains naans et de la coriandre.