

SAINT-VALENTIN / PLAT

POULET AU GINGEMBRE, LAIT DE COCO ET CORIANDRE FRAÎCHE

Ingredients (pour 2 personnes)

- 1 oignon
- 2 blancs de poulet
- 200 ml de lait de coco
- 1 bâtons de bâtons de citronnelle
- 3 cm de gingembre
- 1 petit bouquet de coriandre fraîche
- Sel et poivre

Preparation:

Émincer le poulet et l'oignon. Faire revenir l'oignon dans une poêle antiadhésive quelques minutes. Lorsqu'il commence à devenir fondant et à colorer, ajouter le poulet et faire cuire en remuant régulièrement.

Pendant ce temps, râper le gingembre et ciseler la coriandre. Éplucher la citronnelle et couper la en rondelles.

Lorsque le poulet est presque cuit, verser le lait de coco dans la poêle pour le déglacer, faire frémir puis décanter.

Dans une casserole ajouter au jus de cuisson la citronnelle et laisser mijoter à couvert une dizaine de minutes.

Passer le jus dans un chinois puis ajouter le gingembre et le poulet. Porter à une petite ébullition. Saler et poivrer. Ajouter la coriandre ciselée au moment de servir.

