



Curry de poulet au lait de coco

<?xml version="1.0"?> .cls-1,.cls-6{fill:none;}.cls-2{clip-path:url(#clip-path);}.cls-3,.cls-4,.cls-5{fill:#ff8680;}.cls-4,.cls-5,.cls-6{stroke:#ff8680;}.cls-4{stroke-miterlimit:10;stroke-width:0.25px;}.cls-5,.cls-6{stroke-width:0.2px;}

RECETTE

Curry de poulet au lait de coco



<?xml version="1.0"?>

Temps

20 min

INGREDIENTS

6 produits

FAIRE

2 portions

Curry de poulet au lait de coco

PARTAGER

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

INGREDIENTS

- 4 escalopes de poulet
- 2 briques de 200ml de lait de coco Suzi Wan®

- 3 c. à soupe de curry en poudre
- 3 échalotes émincées
- 5 c. à soupe de nuộc mắm Suzi Wan®
- zeste d'un citron vert

PRÉPARATION

1. 1
Coupez le poulet en morceaux.
2. 2
Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile. Faites revenir les morceaux de poulet avec les échalotes et le curry.
3. 3
Ajoutez le lait de coco, le nuộc mắm et le zeste de citron vert et faites cuire sur feu doux pendant 10 minutes.
4. 4
Servez le curry de poulet avec du riz blanc.

Autres recettes similaires



[Nouilles sautées au bœuf](#)

Temps

22 min

Ingrédients

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



[Crème de coco](#)

Temps

30 min

Ingrédients

7 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



[Moelleux au coco](#)

Temps

40 min

Ingrédients

5 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



[Crème brûlée au lait de coco](#)

Temps

55 min

Ingrédients

7 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)

Source URL: <https://be.suziwan.com/recettes-suzi-wan/curry-de-poulet-au-lait-de-coco>