



Curry de poulet au lait de coco
RECETTE

Curry de poulet au lait de coco



Temps 20 min
INGREDIENTS 6 produits
FAIRE 2 portions

Curry de poulet au lait de coco

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 nước mắm Suzi Wan®
- zeste d'un citron vert

PRÉPARATION

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

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