

Poulet au Curry Vert & Riz Glutineux

Ingrédients : *Pour 6 personnes*

- 1 kg 200 = 1 poulet ou filets ou cuisses
- 1 boîte de 500 g de lait de coco ou moitié lait, moitié crème de coco
- 2 gros oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 cuill. à soupe de pâte de curry vert
- 1 boîte de 250 g de pousses de bambou
- 3 feuilles de citronnier vert
- coriandre fraîche

Préparation :

- Mettre de l'huile dans une poêle.
- Emincer les oignons et l'ail et les faire revenir.
- Ajouter le poulet coupé en dés, laisser légèrement dorer.
- Ajouter le lait de coco, la crème de coco, les feuilles de citronnier, le curry vert.
- Laisser cuire 10 à 15 minutes.
- Ajouter les pousses de bambou bien rincées.
- Servir sur une assiette et parsemer de coriandre fraîche ciselée.

Riz Glutineux

- Bien le rincer 2 à 3 fois dans l'eau froide.
- Mettre une quantité égale de riz et d'eau (1 fois ½).
- Mettre le riz dans l'eau froide.
- Faire cuire à feu vif pendant 5 minutes.
- Couvrir et laisser mijoter à feu doux 5 min (le riz doit absorber toute l'eau).