



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Cari de poulet au lait de coco

Pour 4 personnes | Très facile

60 min | **6.82€** La portion (prix indicatif)



Une recette des antilles.

Les ingrédients

- **4 pièce** de Cuisse de poulet
- **240 g** de Riz long grain
- **0.5 pièce** de Poivron toute couleur
- **1 pièce** de Oignon jaune
- **3 gousse** de Ail
- **5 g** de Gingembre frais
- **1 c à c** de Curcuma moulu
- **2 c à c** de Curry en poudre jaune
- **100 ml** de Vin blanc sec (pour cuisiner)
- **400 g** de Concassé de tomate
- **300 ml** de Lait de coco (à cuisiner)

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 45 min



Attente : 0 min

- 1 Épépinez la moitié d'un poivron. Coupez des lamelles d'env. 7 mm d'épaisseur. Mettez de côté.
- 2 Faites chauffer de l'huile dans une casserole. Quand elle est chaude, ajoutez les 4 cuisses de poulet, face peau vers le bas. Salez et poivrez. Faites-les dorer 6 à 8 min à feu moyen, en les retournant à mi-cuisson.
- 3 En parallèle, ciselez un oignon.
- 4 Épluchez et hachez 5 g de gingembre 3 gousses d'ail.

- 5 Quand le poulet est doré, ajoutez les lamelles de poivron dans la casserole. Faites cuire à feu doux 5 min.
- 6 Après 5 min, réservez les cuisses de poulet sur une assiette. Ajoutez les oignons dans la casserole. Faites suer 2 min.
- 7 Ajoutez l'ail, le gingembre, 1 càc de curcuma et 2 càc de curry. Mélangez pendant 30 sec.
- 8 Versez 100 ml de vin blanc, 400 g de tomates concassées et 300 ml de lait de coco et \approx 1 càc de sel.
Mélangez et remettez le poulet dans la sauce. Versez de l'eau pour submerger le poulet.

Facultatif : ajoutez du thym et du piment si vous en avez.

- 9 Portez à frémissement. Couvrez et faites cuire 30 min à feu doux.
- 10 Préparez 240 g de riz selon les instructions indiquées sur le paquet une quinzaine de minutes avant de manger.
- 11 Après 30 min de cuisson, le cari est prêt !
Facultatif : faites épaissir la sauce à découvert pendant quelques minutes si vous préférez votre cari moins liquide.
- 12 Servez chaud avec le riz.
Excellent aussi le lendemain !