

Poulet au lait de coco

Pour 4 personnes

- 4 escalopes de poulet de 100 grammes chacune.
- 20 cl de lait de coco
- 1 gros oignon
- 3 gousses d'ail
- 1 petit morceau de gingembre
- 1 tablette de bouillon cube
- 1 morceau de sucre
- 1 branche de thym
- Sel, poivre, muscade râpée



Préparation

Eplucher et hacher l'oignon, l'ail, le gingembre.

Mettre dans un grand plat creux, l'oignon, l'ail, le gingembre, une pincée de muscade, le thym, le sel, le poivre.

Couper le poulet en lamelles ou en petits cubes. Mélangez et mettez pendant 30mn au réfrigérateur.

Dans une sauteuse à revêtement anti-adhésif, faites revenir les dés de poulet rapidement sur feu vif.

Emietter la tablette de bouillon, ajouter le lait de coco et le sucre.

Faire cuire à feu doux 20 minutes, à couvert.