

POULET AU LAIT DE COCO

Pour 4 personnes



- 1 poulet ou 4 cuisses de poulets
- 1 cuillère à soupe de curry
- 2 dose de safran
- 2 tomates moyennes
- 25 cl de Vin blanc sec
- 4 cl. de lait de coco
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 4 échalotes émincées
- 3 gousses d'ail émincées
- sel et poi

1. **Coupez le poulet en morceaux, salez, poivrez, saupoudrez de curry.**
2. **Ebouillantez, pelez, coupez en morceaux les tomates.**
3. **Dans une sauteuse mettez l'huile et faites revenir les morceaux de poulet et les échalotes. Laissez-les bien dorer, votre sauce sera meilleure.**
4. **Ajoutez dès que le poulet est doré, l'ail, le safran, les tomates, le vin blanc. Laissez légèrement réduire.**
5. **Versez le lait de coco. Mélangez, mettez à feu doux et laissez réduire pendant 30 à 40 minutes, position**
6. **Goûtez votre sauce à différents stades, vous vous rendrez compte de l'évolution et vous saurez quand elle est à point. Rectifiez l'assaisonnement.**

Servir avec du riz, l'accompagnement doit rester neutre !