



Curry Thaï express poulet ananas

Préparation : 20 minutes

Pour 4 personnes :

- 3 càs d'huile végétale
- 3 oignons rouges grossièrement émincés
- 2 càc de pâte de curry rouge
- 4 feuilles de kaffir ciselées
- 4 filets de poulet coupés en cubes de 2 cm
- 250 ml de crème de coco
- 1 càs de sauce de poisson (nuoc mam)
- jus d'un citron vert
- une boîte de tranches d'ananas brisées au jus naturel (340g net égoutté)
- 2 càs de feuilles de coriandre émincés

Egoutter l'ananas en boîte et réserver le jus.

Faire chauffer 3 càs d'huile végétale dans un wok. Y jeter les oignons rouges émincés. Faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Réserver l'oignon.

Faire revenir le poulet émincé pendant deux minutes (feu vif). Ajouter la pâte de curry rouge et bien enrober le poulet sans cesser de remuer (1 minute).

Ajouter les oignons préalablement dorés.

Ajouter les feuilles de kaffir, la crème de coco, le nuoc mam et le jus de citron vert. Ajouter le jus d'ananas et laisser mijoter à découvert pendant 10 minutes.

Ajouter les tranches d'ananas et poursuivre la cuisson pendant 3 minutes.

Parsemer de feuilles de coriandre fraîche avant de servir.

Servir avec du riz basmati.