

POULET AU CURRY VERT

Chez Vero
Cuisine

Ingrédients :

2 cuisses entières de poulet (400gr)
1/4 boîte de pâte de curry vert (magasin
asiatique)
150 gr crème coco
1 aubergine (300gr)
1 poivron rouge

Recette :

Diluer 50 gr de crème de coco dans 200 ml d'eau chaude.
ajouter la pâte de curry vert et porter à ébullition.
Ajouter les morceaux de poulet (séparer cuisse et pilon), 100 gr de crème de coco et 1/2 l d'eau.
Cuire à petit bouillon 20 mn.
Couper l'aubergine et le poivron en cubes.
Les ajouter et cuire 20 mn en remuant de temps en temps.
Servir avec des vermicelles de riz ou des pommes de terre à l'eau.

