Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Carry de poulet à la noix de coco

Ingrédients

4 blancs de poulet, 1 oignon, 2 branches de céleri vert, 4 tomates, 1l de bouillon de poule, 12cl de vin blanc, 50g de farine, 2 pommes granny smith, 3 càc de curry de Madras, 30 g de raisins secs, 5cl de Rhum Blanc, 1 banane, 20g de noix de coco râpée, 12 ml de crème fraîche, 3 citrons verts,

Préparation

Faire tremper les raisins dans 50 ml de rhum. Dans une sauteuse, faire revenir 1 kg de blancs de poulet coupés en dés dans un peu d'huile puis ajouter l'oignon, 2 branches de céleri émincées, les tomates coupées en dés ajouter 2 càs de farine en pluie. Mélanger bien le tout puis mouiller avec 12 cl de vin blanc sec et laisser réduire. Ajouter le bouillon de volaille. C'est maintenant que l'on assaisonne le tout de sel et de 2 càs de curry de Madras.
Ajouter les raisins et la pomme avec sa peau, coupée en dés et laisser le tout mijoter pendant 20 minutes. Juste avant de servir incorporer la banane coupée en rondelles, la noix de coco, la crème et 1 càs de jus de citron vert.

Notes :