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

Emincé de poulet aux écrevisses en lait de vanille

Ingrédients

Préparation

Emincer finement l'oignon et le faire suer sans coloration dans une sauteuse avec un fond d'huile d'olive.
Détailler les morceaux de poulets en fines tranches et les ajouter aux oignons. Les faire 'raidir' sans coloration.
Ajouter 75 cl de lait de coco
Prélever les graines de la gousse de vanille, mettre le tout dans la préparation. Ajouter la pointe de safran, sel et poivre, laisser mijoter à petit feu environ 15 minutes. En cours de cuisson ajouter du lait de coco si nécessaire.
En fin de cuisson ajouter les écrevisses et le jus d'un citron vert. Laisser à feu doux pendant 3 minutes.
Servir avec des lentilles additionnées du reste lait de coco et de la pointe de curry parsemées de coco grillé.

Commentaires

600 gr de filets de poulet 200 gr d'écrevisses décortiquées 1 litre de lait de coco ¼ de dose de safran 1 citron vert Lentilles préparées et égouttées 1 pointe de curry

Notes :