Thaïlande

POULET

AU CURRY VERT

POUR
* 4 PERSONNES *

PRÉPARATION : 10 MIN
CUISSON : 15 MIN

- 6 petites aubergines thaïes ou 1 courgette
- 5 brins de basilic thaï
- 600 g de filets de poulet
- 2 c. à soupe d'huile neutre
- 1 c. à soupe de pâte de curry vert
 - 40 cl de lait de coco
 - 20 cl de bouillon de poule
- 3 c. à soupe de sauce de poisson
 - 1 c. à soupe de sucre

1. Détaillez les aubergines en quartiers. Effeuillez le basilic thaï. Émincez grossièrement le poulet.
2. Dans une casserole à feu moyen, versez l'huile, faites-y revenir la pâte de curry 30 sec et ajoutez le poulet. Laissez cuire 5 min, puis versez le lait de coco et le bouillon de poule. Assaisonnez de sauce de poisson et de sucre, mélangez pour bien incorporer l'ensemble. Portez à ébullition, ajoutez les aubergines et laissez cuire à feu doux 10 min environ.
3. Pour finir, ajoutez les feuilles de basilic et mélangez une dernière fois.

ASTUCE
Dégustez ce plat avec du riz parfumé.