

# Curry rouge de poulet à la thaïlandaise

## Ingrédients (Nb de personnes : 4)

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 450 g de blanc de poulet en morceaux
- 1 or 2 cuillères à soupe de pâte de curry rouge thaï (plus ou moins épicé en fonction de vos goûts).
- 1/2 courgette coupée en deux en largeur et puis coupée en tranches
- 1 poivron rouge, épépiné et coupé en lamelle
- 1 belle carotte, pelée et coupée en bâtonnet
- 1 oignon coupé en quartier et puis coupé en tranche
- 400 g ou une boîte de lait de noix de coco
- 2 cuillères à soupe de coriandre hachée

## Méthode de préparation

Préparation : 5minutes › Cuisson : 20minutes › Prêt en : 25minutes

1. Faire chauffer l'huile dans une grande poêle ou dans un wok sur feu moyen à vif . Ajouter les morceaux de poulet. Faire cuire en remuant pendant au moins 5 minutes. Incorporer la pâte du curry, la courgette, le poivron, la carotte et l'oignon. Remuer pendant encore 5 minutes.
2. Verser le lait de coco. Amener à ébullition et laisser mijoter sur feu moyen pendant quelques minutes jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajouter la coriandre avant de servir.
3. Si vous préférez une sauce épaisse, vous pouvez ajouter une cuillère à soupe de maïzena au lait de coco.