

CURRY THAI AU POULET

Pour 6 personnes

Préparation 15 mn

Cuisson 25 mn.

1, 200 kg de blancs de poulet
5 cuil. à soupe d'huile d'arachide
3 cuil. à soupe de curry en poudre
2 oignons
2 pincées de piment en poudre
Sel, poivre

1 boîte de tomates pelées
1 noix de beurre
400 g de riz
35 cl de crème liquide
1 tige de coriandre
1 une boîte de mangue au sirop

Couper les blancs de poulet en morceaux pas trop **petits**. Peler les oignons et les émincer **finement**. Egoutter et hacher les tomates pelées. Laver et sécher la coriandre. La **ciseler**.

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse. Y faire revenir les blancs de poulet, l'oignon, la **coriandre** et le piment en **poudre** pendant **2 mn**, en remuant. Baisser le feu et ajouter les tomates. Couvrir et faire cuire **10 mn**.

Pendant ce temps, porter une casserole d'eau salée à **ébullition**. Y faire cuire le riz selon les indications traditionnelles. L'égoutter, ajouter le beurre, mélanger et le garder au **chaud**.

Quand le temps de cuisson du poulet est écoulé , retirer le couvercle, puis ajouter la **mangue** coupée en morceaux, la crème et le **curry**. Saler, poivrer et prolonger la cuisson **5 mn**, sans laisser **bouillir**.

Verser le riz dans **6** petits bols chinois, verser le curry dans chaque assiette et servir aussitôt.