

POULET AU COCO

Pour 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

1 poulet d'1,2 kg
2 tomates
2 gousses d'ail
2 oignons blancs
3 oignons pays
1 branche de thym
1 branche de persil
1 citron
1 verre de rhum vieux
2 c. à s. de curry
50 cl de lait de coco
1 feuille de bois d'Inde
1 feuille de laurier
Huile
Sel et poivre

Coupez le poulet en morceaux. Lavez, épluchez et taillez finement les tomates, l'ail, tous les oignons, le thym et le persil. Pressez le citron.

Faites rissoler les morceaux de poulet salés et poivrés dans l'huile sans les laisser prendre trop de coloration. Dégraissez la cocotte de cuisson et flambez au rhum vieux.

Ajoutez les ingrédients préparés lors de l'étape n°1 et faites suer à feu doux pendant quelques minutes tout en remuant. Salez, poivrez, saupoudrez de safran ou de curry, ajoutez le lait de coco, le bois d'Inde, le laurier et laissez mijoter 15 min à feu doux.

Goûtez et rectifiez l'assaisonnement puis laissez mijoter encore quelques minutes. Servez bien chaud.

Ce plat est servi de préférence avec du riz à la créole. Au moment de servir, vous pouvez saupoudrer votre viande de persil haché.