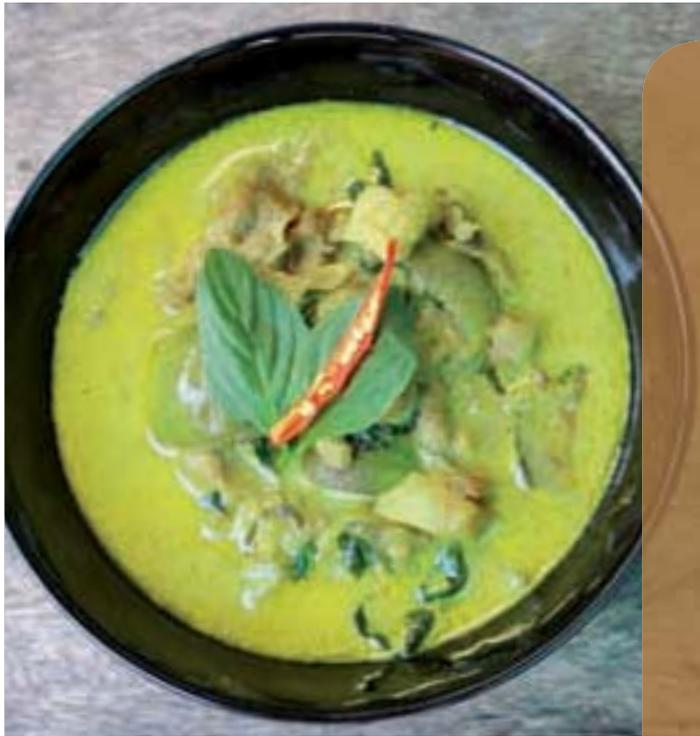


Poulet au curry vert



Pour 4 personnes

 15 minutes

 1 heure 20 > Facile

INGRÉDIENTS

1/2 tasse de COCONUT CREAM KATI BRAND

3 c. à soupe de GREEN CURRY PASTE COCK BRAND (pâte de curry vert)

400 g de filet de poulet coupé

1+1/2 tasse de COCONUT MILK (lait de coco)

2 cuillères à soupe de Fish Sauce

1 cuillère à café de sucre

150 g d'aubergines coupées en cubes

50 g de carottes coupées en cubes

1/4 de tasse de feuilles de basilic

2, 3 piments rouges coupés dans le sens de la longueur

1 - Chauffer la crème de coco COCONUT CREAM KATI BRAND jusqu'à ce que la surface soit brillante.

2 - Ajouter alors la GREEN CURRY PASTE et bien mélanger.

3 - Mettre le poulet et laisser cuire jusqu'à ce qu'il change de couleur.

4 - Ajouter le lait de coco COCONUT MILK, les feuilles de basilic, la Fish Sauce et le sucre.

5 - Apporter à ébullition, puis ajouter les aubergines et carottes.

6 - Mijoter à feu doux jusqu'à ce que le poulet soit cuit et intégrer le piments.

7 - Retirer du feu et servir chaud.

