

Le curry de poulet au coco et à la citronnelle de *Deen Burbrigo*

INGRÉDIENTS



**RIZ CASSÉ
DEUX FOIS
300 gr**



**FILET DE
POULET
500 gr**



**OIGNONS
ROUGE
x3**



**GOUSSES
D'AIL
x3**



**LAIT DE
COCO
2 litres**

• Nuoc mam • Huile de tournesol • 5 feuilles de citronnier • 3 tiges de citronnelle • Pâte de curry rouge • 1 bouquet de coriandre

PRÉPARATION

01_ LE POULET

- Émince le poulet en petits morceaux
- Fais-le mariner 1h dans le lait de coco pour l'attendrir et lui donner du goût



L'ASTUCE DU CHEF BIGO

Une fois l'oignon coupé en deux, passe-le sous l'eau ainsi que ton couteau et ouvre ta fenêtre pour créer un courant d'air et évacuer les particules qui font chialer.

02_ LA SAUCE

- Coupe les oignons à ta convenance
- Commence à faire chauffer ta poêle avec un fond d'huile de tournesol
- Pendant qu'elle chauffe, hache très finement 2 ou 3 gousses d'ail
- Mets-l'ail à mijoter
- Incorpore 2 cuillères à soupe de pâte de curry rouge
- Ajoute les oignons et mélange
- Écrase 3 tiges de citronnelle et ajoute-les dans la poêle

03_ LE RIZ

- Je ne vous ferai pas l'affront de vous expliquer comment faire cuire du riz...

04_ LE FINAL

- Ajoute le poulet dans la poêle avec le lait de coco, remue délicatement en montant le thermostat et laisse mijoter pendant quelques minutes
- Ajoute autant de lait de coco qu'il faut pour noyer l'ensemble de ta préparation
- Fais réduire la sauce pendant une dizaine de minutes
- Pendant ce temps, ajoute quelques feuilles de citronnier

IMPORTANT

Ne croque surtout pas dans les feuilles de citronnier et les tiges de citronnelle, sinon tu vas m'en vouloir.

05_ BON APPÉTIT

- Si en plus tu te mets *Grand Cru* avec ça... délicieux...
« Aldente » !