

## CURRY DE POULET recette pour 6 personnes

6 blancs de poulet  
6 oignons blancs moyens  
1 petite boîte de lait de coco  
1 pot de caviar de tomate à l'ail  
1 petite poignée de cacahuètes concassées  
1 cuillère à café de curry  
1 petit morceau de gingembre frais  
1 petit bouquet de coriandre fraîche  
1 zeste de citron vert  
le jus du citron vert et un citron jaune  
sel poivre huile d'olive

vous pouvez y ajouter des grosses crevettes en fin de cuisson

Faire revenir les oignons dans l'huile d'olive et ensuite le poulet coupé en petits morceaux.  
Ajouter le lait de coco 2 cuillères à soupe de caviar de tomate le curry le gingembre les cacahuètes le zeste de citron ainsi que les jus saler poivrer . Laisser mijoter 30 Minutes  
Avant de servir ajouter les feuilles de coriandre.

Vous pouvez y ajouter des grosses crevettes ainsi qu'un peu de crème fraîche

Servir avec un riz basmati

**BON APPETIT**