

Curry express de poulet

INGRÉDIENTS : 2 PER.

2 filets de poulet (de 130 g à 150 g chacun)
 1 cuil. à café de curry doux en poudre
 1 noix de beurre
 120 g de riz
 2 tomates
 1 bâton de citronnelle ou zestes de citron vert
 20 cl de lait de coco
 ¼ de botte de basilic
 Sel, poivre du moulin



Fais cuire le riz dans une casserole d'eau bouillante salée comme indiqué sur le paquet (10 min). Coupe le poulet en petits morceaux. Assaisonne-les avec du sel, du poivre et le curry. Coupe les tomates, puis fends en deux le bâton de citronnelle et tape-le légèrement pour qu'il donne le plus de goût possible. Dans une poêle, fais revenir les morceaux de poulet avec le beurre à feu assez vif pour qu'ils deviennent blancs (3 min). Ajoute les tomates et la citronnelle dans la poêle. Verse le lait de coco, après les premiers frémissements, laisse cuire pendant 7 min à feu doux. Au moment de servir, ajoute le basilic frais ciselé.