



CURRY DE POULET AUX NOIX DE CAJOU

Pour 2 personnes

- 2 blancs de poulet
- 1 petit oignon émincé
- ½ citron
- 1 c café de curry
- 100 ml de crème de coco
- 1 petit piment doux ou du Tabasco
- 25 g de noix de cajou ou de cacahuètes grillées non salées
- Sel et poivre
- Huile

Réaliser une marinade avec 1 cs d'huile, le jus de citron, le curry, les oignons et le piment coupé en petits morceaux, ou quelques gouttes de Tabasco.

Ajouter le poulet et laisser reposer 30 minutes.

Dans une sauteuse faire dorer le poulet dans de l'huile.

Ajouter le reste de la marinade, la crème de coco et 10 cl d'eau. Laisser mijoter 25 minutes.

Parsemer de noix de cajou concassées et servir avec du riz blanc.