

## **POULET AU CURRY VERT**

- 4 blancs de poulet,
- 1 boîte de lait de coco,
- 400 g de riz,
- Ciboule,
- 2 petits piments rouges,
- 2 gousses d'ail,
- 1 racine de galanka,
- 2 tiges de citronnelle,
- 15 feuilles de basilic thaï,
- 1 botte de coriandre,
- 2 citrons verts,
- Huile d'olive.

Râper le galanka, hacher les piments et retirer le centre de la citronnelle.

Les mixer avec la ciboule, l'ail, le basilic, la coriandre, le zeste d'un citron, le jus des deux citrons et 5 cuillerées à soupe d'huile d'olive.

Coupez les morceaux de poulet en gros cubes.

Les laisser mariner pendant 30 mn dans la moitié de la pâte de curry.

Faites chauffer le wok sur feu vif avec un peu d'huile d'olive. Y faire sauter le poulet pendant 5 mn.

Ajouter le reste de pâte de curry vert et le lait de coco.

Porter à ébullition puis laissez mijoter pendant 5 mn. Saler et poivrer.