



# Curry de poulet à la pâte de curry thaï rouge et au lait de coco



La différence est là.

 Durée totale: 45 min

 Temps actif: 45 min

 Moyenne



## Ingrédients



Pour 4 personnes

- 600 g** poitrine de poulet suisse
- 1** aubergine
- 1 cs** huile de tournesol HO ou huile de colza HOLL
- 1 cs** pâte de curry rouge
- 4 dl** lait de coco
- 1 paquet** mini-courgettes
- 150 g** petites tomates-cerises
- 1 cs** sucre de palme ou sucre brun en remplacement
- 4** limettier
- 1 cs** sauce de poisson
- 1 bouquet** basilic thaï sucré

## Valeurs nutritives

1 portion (sans le riz au jasmin) contient env.:

- 430** kcal
- 42 g** de protéines
- 12 g** de glucides
- 23 g** de lipides

-  Sans gluten
-  sans lactose

**Viande de poulet: riche en protéines et en vitamines B – pauvre en graisse**

La viande de poulet contient beaucoup de précieux nutriments et est facile à digérer.

## Préparation

- 1** Tailler l'aubergine en gros dés. Dans une poêle, faire chauffer légèrement l'huile, ajouter la pâte de curry et laisser suer quelques instants. Ajouter 5 cs de lait de coco et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajouter les morceaux de poulet et d'aubergine et bien mélanger. Sur feu moyen, porter lentement à ébullition. Ajouter le reste de lait de coco, couvrir et laisser mijoter coucement pendant env. 25 minutes.
- 2** Pendant ce temps, parer les mini-courgettes et les couper en rondelles. Égrapper les tomates-cerises et les laver. Mettre les courgettes, les tomates, le sucre de palme et les feuilles de limettier dans le curry, assaisonner soigneusement de sauce de poisson et laisser mijoter encore 4-5 minutes.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



La différence est là.

- 3 Effeuille le basilic thaï, en parsemer le curry et servir aussitôt.  
Accompagner de riz au jasmin.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.