

Émincé de poulet façon créole

Ingrédients (pour 4 personnes)

2 barquettes de blancs de poulet émincés
5 cl de rhum
40 cl de lait de coco
1 ananas
100 g de raisins secs
1 oignon
2 gousses d'ail
1 botte de coriandre
1 cuillère à soupe de fond de volaille
2 cuillères à soupe de colombo
huile d'olive
Sel, poivre

Préparation

- 1) Faire gonfler les raisins secs dans de l'eau tiède. Émincez l'oignon
 - 2) Faire dorer les émincés de poulet avec l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient dorés, flamber au rhum.
 - 3) Mouillez avec le lait de coco. Rajoutez le colombo, le fond de volaille et les raisins secs. Assaisonnez.
- Laissez mijoter à couvert pendant 15 mn. Ajoutez des morceaux d'ananas coupés en petits dés et poursuivez la cuisson pour 15 autres minutes.
- 4) Parsemez de coriandre ciselée au moment de servir.

Pour finir

Accompagner d'un riz type basmati et dans lequel vous pourrez verser une cuillerée à café de curry dans l'eau de cuisson.

1 recette pour deux