



Les recettes

Cours de cuisine UYEN

POULET A LA CITRONNELLE

Recette pour environ 20 personnes

INGREDIENTS

3 poulets ou des cuisses de poulet
5 pieds de citronnelle
1 brique de lait de coco
1 piment frais
glutamate (facultatif)
5 épices

curry
2 cuillers de sucre
sel, poivre
nuoc mam
1 tête d'ail
huile

PREPARATION

Découper le poulet en gros morceaux (si cuisses de poulet, laver et entailler).

Couper en fines lamelles la citronnelle et le piment.

Piler l'ail

Préparation de la sauce :

Prendre les 2/3 de la citronnelle, de l'ail. Rajouter 3 cuillers à soupe de poudre de curry, 5 cuillers à soupe de 5 épices, 3 louches de nuoc mam, sel poivre, le lait de coco et un verre d'eau, 2 cuillers à café de glutamate (facultatif)

déposer le poulet et laisser macérer environ 1 heure.

CUISSON

Dans un wok, chauffer un peu d'huile, faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés le reste d'ail et de citronnelle, le piment.

Saisir la viande macérée, y ajouter la sauce de macération.

Porter à feu vif, puis baisser le feu, laisser mijoter pendant 30 minutes

Faire cuire le riz dans l'autocuiseur.

Servir chaud avec le riz parfumé