



## Les recettes

**Cours de cuisine UYEN**

**2005**

### **POULET AU CURRY**

pour environ 20 personnes.

#### **INGREDIENTS**

4 poulets fermiers coupés en morceaux  
1 paquet de citronnelle haché menu  
2 paquets de curry  
2 cuillers à soupe de 5 épices  
1 piment rouge haché menu  
ail, oignons  
2 cuillers à soupe de sucre  
200 ml de nuoc mam pur

sel, poivre  
4 cuillers à soupe huile de tournesol  
5 épices  
2 boîtes de lait de coco  
1 kg de patates douces  
4 aubergines  
1 bouquet oignons verts  
1 racine de safran

#### **PREPARATION**

Découper le poulet. Mélanger le avec la citronnelle, le curry, nuoc mam, ail, oignons, piment, sucre, huile de tournesol, 5 épices, poivre, sel.

Laisser reposer 30 minutes.

Laver les patates douces, les éplucher, les couper en dès.

Idem pour les aubergines.

Idem pour les oignons verts.

#### **CUISSON**

Dans un wok chauffer de l'huile et faire revenir les oignons et l'ail.

Faire dorer le poulet, le placer dans une marmite.

Ajouter le lait de coco, mélanger et ajouter les légumes, de l'eau au niveau des ingrédients afin de les recouvrir.

Saler, poivrer et ajouter le safran pilé et mouillé, cuire 25 à 35 minutes à feu doux.

A la dernière minute ajouter les oignons verts.

Servir avec du riz blanc parfumé.