

POULET A LA CITRONNELLE ET AU LAIT COCO

Hom CHE le 13/03/24



INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES :

- 2 bâtons de citronnelle
- feuilles de combava (ou zeste de citron)
- galanga (ou gingembre)
- curcuma
- ail
- échalote
- 1 cube bouillon de volaille
- 1 cube bouillon de porc
- 3 poivrons (rouge, vert, jaune)
- sauce NUOC NAM



Préparation :

Mixer ail/échalotes et un peu de citronnelle.

Couper des bâtons de citronnelle d'environ 5 cm et les écraser avec un pilon.

Couper le poulet en fines tranches.

Épépiner les poivrons, les couper en fines tranches.

Faire mariner la viande avec l'ail, les échalotes, le cube de volaille, de porc et la citronnelle si possible la veille. Rajouter un peu de sucre, du curcuma, 2 CS de lait coco.

Mettre dans une poêle la citronnelle, la feuille de combava + le galanga et rajouter le poulet et le lait coco, un peu de sauce NUOC MAM. Mélanger et rajouter en dernier les poivrons. Remettre du lait coco si besoin.

