# Poulet sauce curry, lait de coco et noix de cajou

4 personnes

10 minutes

15 minutes

- 4 filets de poulet
- 1 oignon
- 25cl de lait de coco
- 2 CC de curry en poudre
- ½ CS de sauce soja
- 1 poignée de noix de cajou non salées
- 1 CS de fécule de maïs
- 3 CS d'huile
- sel, poivre

1- Concassez les noix de cajou. Coupez le poulet en morceaux de 2cm environ et passez-les dans la fécule de maïs. Emincez finement l'oignon.

2- Dans une sauteuse, faites chauffer le curry dans l'huile chaude pour développer ses parfums. Ajoutez l'oignon, puis le poulet et laissez dorer 5min.

3- Versez la sauce soja et le lait de coco. Mélangez et laissez cuire 10min. Ajoutez les noix de cajou 5min avant la fin de la cuisson. Salez, poivrez et servez avec du riz.