



Les plats principaux

Dinde au curry et au coco

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 patates douces
1 oignon (finement ciselé)
1 gousse d'ail (écrasée)
2 cuillères à soupe de pâte de curry vert
4 centimètres de gingembre (frais, râpé)
350 grammes dindes
800 millilitres de lait de coco
2 tiges de citronnelle (finement coupées)
1 poignée de coriandre
100 grammes pois mange-tout (en fines lamelles)
1 piment (finement coupé)
3 cuillères à soupe de flocons de noix de coco
2 cuillères à soupe de cacahuètes (hachées)
huile de tournesol
sel

Méthode de préparation

Epluchez les pommes de terre douces et coupez-les en dés. Cuisez-les 10 minutes dans de l'huile bouillante. Retirez-les de la casserole.

Chauffez de nouveau un peu d'huile et faites revenir 2 minutes l'oignon et l'ail avec la pâte de curry. Ajoutez le gingembre et la citronnelle et cuisez un peu ensemble. Incorporez les émincés de dinde et mélangez 3 minutes à feu fort. Versez dessus le lait de coco et diminuez le feu.

Après 10 minutes ajoutez les pois mange-tout et les 2 dernières minutes les dés de pommes de terre douces. Salez éventuellement.

Répartissez le curry sur les assiettes. Saupoudrez avec le piment, la coriandre, les cacahuètes hachées et les flocons de coco.

