

les recettes d'Alice

Poulet au lait de coco



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



20 minutes



35 minutes



Facile

INGREDIENTS

4 cuisses de poulet	2 c à s d'huile, 25 gr de beurre
6 bananes	25 cl de lait de coco
1 gousse d'ail	1 c à c de sucre
1 oignon, 1 citron vert	huile pour friture
1 c à s de coriandre ciselé	

MATERIEL NECESSAIRE

1 friteuse 1 presse agrume 1 cocotte

PREPARATION ET REALISATION

1- Couper les cuisses en deux. Mélanger dans un saladier les cuisses, le sucre, l'huile, le jus de citron, assaisonner. Filmer le saladier et laisser mariner 1 heure.

2- Dans une cocotte faire chauffer le beurre et faire dorer le poulet 10 min puis ajouter l'oignon et l'ail hachés, cuire 2 min. Mouiller avec le lait de coco, ajouter la marinade et cuire 20 min à découvert.

3- Eplucher les bananes et les couper en tronçons. Faire chauffer l'huile pour la friture et faire dorer les morceaux de banane, les égoutter et les assaisonner.

CONSEILS ET ASTUCES

Parsemer le plat de coriandre et servir avec les bananes

Alice Délice

