

Blanquette de dinde au lait de coco

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 10 min / **Cuisson** : 45 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 800 g de blanquette de dinde
 - 20 cl de lait de coco
 - 1 cuil à café de curcuma
 - Basilic / Romarin
 - Sel
- 1 cuil à café de Maïzena dilué dans un fond d'eau

Préparation :

Dans une poêle (ou wok) , faites dorer les morceaux de blanquette de dinde avec un peu d'huile.

Incorporer le basilic le sel, le curcuma et le romarin, ainsi que le lait de coco.

Mélanger bien.

Recettes de Celine

Laissez cuire 40 min environ à feu doux.

Au bout des 40 min de cuisson, enlever les morceaux de viande et y verser la maïzena dilué dans un fond d'eau, bien mélanger et remettre les morceaux, et laissez épaissir pendant 5 min environ

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!