

# Poulet thaï au café

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 15 min / **Cuisson** : 15 min

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 g de filets de poulet
- 30 cl de lait de coco
- 1/2 cuil à café de citronnelle en poudre
- 1 cuil à café de curcuma
- 10 cl de café moulu (soit 30 g de café en grains)
- 2 cuil à soupe d'huile
- 250 g de riz Thaï ou basmati
- Sel de Camargue

## Préparation :

Moudre le café et le faire infuser dans 10 cl d'eau bouillante pendant 30 min.  
Une fois bien infuser le filtrer et le laisser refroidir (sinon faire 1 ou 2 expresso  
et laisser refroidir)

Coupez les blancs de poulet en fines lanières.

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle.

Faites revenir les lanières de poulet dans l'huile, en les retournant de tous les côtés,  
jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Réserver.

Déglacez les sucs du poulet en versant le café et en grattant avec une spatule en bois.

Laissez mijoter environ 2 minutes.

Pendant que vous préparez la recette faite cuire votre riz comme indiqué sur le paquet

Verser dans la poêle le lait de coco, la citronnelle, le curcuma et le sel.  
Laisser réduire la sauce pendant environ 5 min.

Remettre les morceaux de poulet et laisser chauffer le temps de mettre la table.

Vous reste plus qu'à passer à table

*Recettes de Celine*

**Bon appétit à toutes & tous !!**