

## Poulet Balti lait de coco de Cyril Lignac

Pour 2 personnes

- 2 blancs de poulet
- ~~2 tomates~~ quelques tomates cerise (8)
- 1/2 poivron rouge
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1/4 c.c. gingembre en poudre
- 1/4 c.c. de cumin en poudre
- 1/4 c.c. de paprika
- 1/4 c.c. de curcuma
- 1/2 c.c. de cannelle
- 160 ml de lait de coco
- Huile d'olive
- Sel



1. Éplucher l'oignon, l'ail et les mixer en ajoutant un filet d'eau.
2. Faire chauffer dans un wok le mélange obtenu dans un peu d'huile d'olive, en y ajoutant le cumin, le paprika, le curcuma, le gingembre et la cannelle. Ajoutez le poivron coupé en lamelles.
3. Couper le poulet en gros cubes et les faire revenir. Après quelques minutes, ajouter le lait de coco dans le wok et laisser réduire. Ajouter ensuite les tomates cerise coupées 2.
4. Servir le poulet et la sauce accompagnés du riz.