

## Poulet coco et riz parfumé aux noix de cajou

Préparation : 20 mn

Marinade : 1 h

Cuisson : 1 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 poulet de 1,8 kg coupé en morceaux

350 g de riz basmati

1 citron vert bien juteux

150 g de petits pois surgelés

60 g de noix de cajou

2 échalotes

1 piment rouge frais

3 gousses d'ail

40 cl de lait de coco

3 c à c de copeaux de citronnelle séchée ( j'ai mis de la fraîche )

2 c à c de graines de coriandre

3 cm de gingembre frais

3 c à s de coriandre ciselée

2 c à s d'huile

Sel et poivre

Piquer la peau du poulet avec une fourchette. Aligner les morceaux de poulet dans un plat et les parsemer d'échalotes hachées, puis arroser avec le jus de citron vert et 10 cl d lait de coco. Laisser mariner 1 h.

Tremper la citronnelle sèche dans de l'eau tiède (si vous prenez de la citronnelle fraîche coupez-la simplement en petits morceaux). Mixer les graines de coriandre avec l'ail, le gingembre pelé et du poivre.

Égoutter le poulet et réserver la marinade.

Dans une cocotte huilée faire dorer les morceaux de poulet. Saler.

Ajouter la marinade dans la cocotte, les épices mixées, le reste de lait de coco, le piment épépiné et taillé en rondelles, la citronnelle (égouttée si vous avez pris de la sèche) et enfermée dans une mousseline.

Couvrir la cocotte et laisser mijoter sur feu doux 45 mn.

Faire légèrement griller à sec les noix de cajou dans une poêle. Cuire le riz avec les petits pois dans de l'eau salée. Quand il est cuit l'égoutter et le mélanger avec les noix de cajou.

Quand le poulet est cuit, retirer la mousseline avec la citronnelle et servir soit à l'assiette soit dans un plat avec la sauce et le riz et en parsemant de coriandre ciselée.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>