Le curry tout doux

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 beaux filets de poulet de qualité
- 1 bel oignon (désolée mais ognon j'y arrive pas)
- 3 gousses d'ail
- 1 tige de citronnelle (une cuillère à soupe de citronnelle coupée de Monsieur P.)
- 6 feuilles de citronnier kaffir
- 2 cuillères à soupe d'huile (de coco pour moi mais tournesol ça va très bien)
- 1 cuillère à café de concentré de tomates
- 50 cl de lait de coco
- 6 cuillères à café de sucre roux
- 1 citron pressé
- Sel, poivre
- 1 cuillère à café de curry un peu fort
- 2 cm^3 de gingembre frais

Dans un robot mixeur, mettre l'oignon coupé en morceaux grossiers, l'ail, la citronnelle, les feuilles de citronnier et un peu d'eau. Mixer jusqu'à obtention d'une pâte.

Dans une sauteuse, mettre une cuillère à soupe d'huile à chauffer, puis ajouter le mélange haché. Faire revenir à feu doux une dizaine de minutes en remuant régulièrement pour ne pas que ça accroche.

Ajouter le concentré de tomate et faire revenir rapidement. Verser ensuite le lait de coco et porter à ébullition. Réduire la chaleur et ajouter le sucre, le jus de citron, le curry et le gingembre râpé. Couvrir et laisser la sauce mijoter à feu tout doux.

Dans une poêle, faire chauffer la seconde cuillère d'huile et faire dorer le poulet coupé en morceaux de la taille d'une bouchée.

Lorsque la viande est bien dorée, la déposer délicatement dans la sauce. Goûter et ajouter du sel et du poivre en fonction des goûts. Laisser encore chauffer une dizaine de minutes. On peut préparer ce plat la veille et le réchauffer, il n'en sera que meilleur.

Servir avec un bon riz basmati et déguster en se disant que l'amitié, ça donne un goût encore plus spécial au plat.