

Poulet sauce à la noix de coco lime et arachides



Une des préférées de mon Guerrier!
(6 à 8 portions)

Ingrédients pour la sauce

1/2 tasse (125 ml)	lait de coco
1/2 tasse (125 ml)	beurre d'arachides
2 c. table (30 ml)	sauce au poisson
1 c. table (15 ml)	pâte de cari rouge
1 c. table (15 ml)	jus de lime
1 c. table (15 ml)	sauce soya
2 c. thé (10 ml)	huile de sésame
Une pincée	poivre noir
Une pincée	cannelle
Une pincée	cayenne
Miel	au gout

Ingrédients pour le poulet

2 lbs (1 kg)	poitrines de poulet coupé en cube de 1 pouce
1/2 tasse (125 ml)	oignon haché
3	gousses d'ail
1 c. thé (5 ml)	huile d'arachide

1 tasse (250 ml) asperges coupées en morceau d'un pouce

Garniture : arachides, noix de cajou, échalotes vertes.

Préparation de la sauce

1. Mélanger tous les ingrédients de la sauce.
2. Ajuster les assaisonnements au gout et réserver.

Préparation du poulet

1. Dans un poêlon ou un wok, chauffer l'huile d'arachide à feu moyen vif. Ajouter le poulet et cuire, en brassant de temps en temps, pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré et qu'il perde sa teinte rosée à l'intérieur.
2. Retirer le poulet du poêlon et le réserver dans une assiette. Ajouter l'oignon et l'ail dans le poêlon et cuire à feu moyen en brassant de temps en temps, pendant environ 3 ou 5 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon ait ramolli.
3. Remettre le poulet dans le poêlon. Ajouter la sauce et mélanger pour bien enrober. Couvrir à demi et laisser mijoter pendant environ 5 minutes. Ajouter les asperges et cuire environ 2 minutes.

Garnir d'arachide, d'échalotes vertes ou de noix de cajou.

Servir.

Notes personnelles :

J'augmente la quantité d'asperges afin d'éviter d'avoir à préparer d'autres légumes d'accompagnement. J'utilise au minimum un paquet d'asperges fraîches.

Sofia adore ajouter des pistaches comme garniture!

Un plat encore plus savoureux réchauffé :)

Bon appétit!

Inspiré de : Family Fresh Cooking.