



## *Émincé de Poulet aux Poivrons et Curry Rouge*

Pour 4 personnes

500 g d'émincé de poulet

1 oignon

3 poivrons

3 c. à soupe de curry rouge (plus ou moins selon les goûts)

500 ml de lait de coco

Sel

Dorer la viande.

Puis ajouter l'oignon émincé et faire revenir encore 2 minutes.

Ajouter les poivrons émincés.

Faire revenir encore 2 minutes.

Ajouter le lait de coco et les 3 cuillères de pâte de curry rouge

Rectifier le goût avec un peu de sel au besoin.

Laisser mijoter 20 minutes à feu très doux en remuant de temps en temps.

Servir avec un riz Basmati, parfumé ou créole.