

Poulet mariné au lait de coco dans un bouillon de tomate



Temps de préparation: 105 min.

Difficulté: Moyen

Ingrédients (2 personnes)

- Pomì Coulis de tomates 750g 300 gr
- **Ingrédients**
 - Ail 2 gousses
 - Gingembre frais 10 gr
 - Huile d'olive extra vierge
 - Lait de coco 200ml
 - Paprika fumé 8 gr
 - Persil
 - Pignons de poulet 4
 - Piment frais 10 gr
 - Sel et poivre

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

1. Entailler les pilons de poulet et les laisser mariner pendant 1 heure avec du sel, du poivre, l'ail haché, le paprika fumé, le gingembre et le piment frais, le persil et le lait de coco.
2. Faire rissoler à feu vif les pilons, puis ajouter la marinade. Laisser ensuite mijoter 20 à 30 minutes.
3. Retirer le poulet de la sauce lorsqu'il est cuit. Ajouter ensuite à la sauce le **Pomi Coulis de tomates** et faire réduire le tout à feu vif.
4. Décorer avec du piment, du persil et du gingembre avant de servir.