Poulet au lait de coco crémeux avec riz basmati
RECETTE

Poulet au lait de coco crémeux avec riz basmati



TEMPS	20m
INGRÉDIENTS	10 articles
DONNE	4 portions

Envie d’un repas qui vous comblera? Ajoutez du lait de coco sucré au poulet au beurre traditionnel et servez le tout avec du riz basmati BISTRO EXPRESS(MC) de marque BEN’S ORIGINAL(MC). Si crémeux, si délicieux.

<?xml version="1.0"?>

Partager la recette
Choisir des options
☐ Envoyer une liste d’épicerie par courriel
Envoyer une liste d’épicerie par courriel
☐ Envoyer une recette par courriel
Envoyer une recette par courriel
Adresse électronique
Adresse électronique
CAPTCHA
This question is for testing whether or not you are a human visitor and to prevent automated spam submissions.
Soumettre

INGRÉDIENTS

- 2 sachets (240 g chacun) riz basmati BISTRO EXPRESS(MC) de marque BEN’S ORIGINAL(MC)

- 2 c. à table (30 mL) huile de canola
- 2 c. à table (30 mL) pâte de cari à l’indienne
- 2 c. à table (30 mL) pâte de tomate
- 1 c. à table (15 mL) gingembre, émincé
- 2 c. à table (30 mL) beurre d’arachide
- 1 boîte (400 mL) lait de coco
- 6 hauts de cuisse de poulet désossés et sans la peau, coupés en cubes
- ½ c. à thé (2 mL) sel
- 2 c. à table (30 mL) feuilles de coriandre (facultatif)
- 4 pains naan, en guise d’accompagnement

PRÉPARATION

1. Chauffer l’huile dans un grand poêlon à feu moyen-vif. Ajouter la pâte de cari, la pâte de tomate et le gingembre. Cuire, en remuant, pendant 1 minute ou jusqu’à ce que le cari libère son parfum. À l’aide d’un fouet, incorporer le beurre d’arachide et le lait de coco, puis porter à ébullition. Incorporer le poulet et le sel. Laisser mijoter de 5 à 7 minutes ou jusqu’à ce que le poulet soit entièrement cuit.
2. Entre-temps, préparer le riz en suivant le mode d’emploi pour le four à micro-ondes.
3. Napper le riz de la préparation au poulet. Garnir de coriandre et servir avec les pains naan.

VALEUR NUTRITIVE

QUANTITÉ PAR PORTION

- Calories 526
- Glucides (g) 40 g
- Fibres (g) 1 g
- Protéines (g) 28 g
- Matières grasses (g) 23 g

CATÉGORIES:

Poulet, Moins de 20 minutes, Riz prêt à chauffer

PLUS DE RECETTES COMME CELLE-CI



Poulet au beurre avec riz basmati à la noix de coco

Temps de cuisson

20m

Ingrédients

6 articles



Poulet Général Tso avec riz

Temps de cuisson

30m

Ingrédients

11 articles



Poulet au lait de coco avec riz basmati coriandre-lime

Temps de cuisson

20m

Ingrédients

8 articles

Source URL:
https://ca.bensoriginal.com/recipes/creamy-coconut-butter-chicken-with-basmati-rice