

Colombo de poulet et riz basmati à la coriandre

Recette pour 4 personnes



Description

Une cassolette de volaille aux saveurs des îles

L'astuce du chef

Privilégiez les hauts de cuisse qui restent plus tendres à la cuisson que la poitrine qui, elle, aura tendance à sécher.

Ingrédients

Pour le colombo

- 600 Gr Haut de cuisse de poulet désossé
- 45 Ml Épices à colombo
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 2 Unité(s) Ail
- 500 Ml Lait de coco
- Sel et poivre
- Huile d'olive
- Huile végétale

Pour le riz

- 200 Gr Riz basmati
- 8 Brin(s) Coriandre fraîche
- Sel et poivre
- Huile d'olive
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **15 mins**

Mise en place

Coupez les hauts de cuisse en 6 morceaux, hachez l'ail, coupez l'oignon et le poivron en dés. Effeuillez la coriandre et ciselez-la.

Pour le colombo

Dans une sauteuse, faites revenir le poulet dans l'huile végétale jusqu'à coloration puis ajoutez l'ail,

l'oignon et le poivron et laissez cuire 5 minutes. Ajoutez ensuite les épices puis le lait de coco et laissez mijoter pendant 10 minutes avant de servir.

Pour le riz

Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faites cuire le riz pendant 20 minutes, égouttez et ajoutez de l'huile d'olive, la coriandre et assaisonnez.

Pour le dressage

Montez le riz dans un emporte-pièce sur un côté de l'assiette et le poulet dans une cassolette, décorez en fonction de vos envies.

Bon appétit!