

# Poulet aux épices

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 c.à.s. d'huile
- 4 blancs de poulet coupés en 3-4 morceaux
- 6 gousses de cardamone
- 6 clous de girofle
- 1 bâton de cannelle de 5 cm
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 3 cm de gingembre haché
- 1 piment vert épépiné
- 1 jus de citron
- 1 c.à.c. de curcuma
- 50g de crème de noix de coco
- 15 cl d'eau chaude
- Sel

*Faire revenir le poulet dans l'huile. Le retirer et le mettre de côté.*

*Faire revenir 1 minute, la cardamone, les clous de girofle, la cannelle et ajouter l'oignon émincé ; le laisser devenir transparent.*

*Mixer l'ail, le gingembre, le piment et le jus de citron. Ajouter la pâte obtenue dans la cocotte ainsi que le curcuma et laisser cuire 5 minutes. Faire tremper la noix de coco dans l'eau chaude puis la verser dans la cocotte. Saler et laisser mijoter 2 minutes puis ajouter le poulet et son jus.*

*Laisser mijoter 20 à 30 minutes.*

## Accord met et vin :

*Un Savennières blanc ou un Faugères rouge*