

# Curry rouge thaï au poulet et lait de coco

durée totale **25 min.** 10 min. temps de préparation 15 min. temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):  
**2.932 kJ / 703 kcal**

Matières grasses: **32,2 g** Protéines: **41,7 g**  
Glucides: **57,7 g**

## INGRÉDIENTS

4 portions

**Pour les noix épicées :**

- 50 g** de noix mélangées (par exemple : noix de cajou, noisettes, noix de pécan, cacahuètes)
- 3 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
- 1 càs** de sucre roux

**Pour le curry :**

- 200 g** de riz (par exemple : basmati)
- 500 g** de filets de poulet
- 2** poivrons rouges
- 1 bouquet** d'oignons nouveaux
- 2** carottes
- 200 g** de pois mange-tout (ou petits pois surgelés ou haricots verts)
- 2 càc** de pâte de curry rouge
- 2 càc** Huile de sésame grillé Kikkoman
- 400 ml** de lait de coco
- 75 ml** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman  
Quelques feuilles de coriandre (ou de basilic thaï)

## PRÉPARATION

**Étape 1**

**50 g** de noix mélangées (par exemple : noix de cajou, noisettes, noix de pécan, cacahuètes) - **3 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman - **1 càc** de sucre roux  
Hacher grossièrement les noix. Faire chauffer la sauce soja Kikkoman avec le sucre, ajouter les noix et les faire caraméliser. Transférer sur du papier cuisson et laisser refroidir.

**Étape 2**

**200 g** de riz (par exemple : basmati) - **500 g** de filets de poulet - **2** poivrons rouges - **1 bouquet** d'oignons nouveaux - **2** carottes - **200 g** de pois mange-tout (ou petit-pois surgelés ou haricots verts) - **2 càc** de pâte de curry rouge - **2 càs** Huile de sésame grillé Kikkoman **400 ml** de lait de coco - **75 ml** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman  
Faire cuire le riz selon les instructions du paquet. Couper le poulet en morceaux. Couper les poivrons en lanières, les oignons nouveaux en rondelles, les carottes en fines tranches, et couper les pois mange-tout en deux. Faire revenir la pâte de curry dans l'huile de sésame Kikkoman bien chaude dans un wok. Ajouter le lait de coco, environ 100 ml d'eau et la sauce soja Kikkoman, puis porter à ébullition.

**Étape 3**

Quelques feuilles de coriandre (ou de basilic thaï)  
Ajouter le poulet et laisser mijoter pendant environ 5 minutes. Ajouter les légumes et cuire encore 5 minutes. Ciseler la coriandre. Garnir le curry avec la coriandre et les noix épicées, puis servir avec le riz.