

# **CURRY DE CANARD A L'ANANAS ET A LA CORIANDRE**



**Pour 12 personnes**

**Ingrédients :**

**6 magrets de canard**

**1 gros ananas**

**36 tomates cerise**

**1 litre de lait de coco**

**1 c. à s de pâte de curry rouge (ou plus selon les goûts)**

**1 bouquet de coriandre (ou bien un brin de coriandre et deux brins de basilic thaï sacré)**

**½ c à c de citronnelle séchée**

**Gingembre frais (environ 2 cm)**

**Retirer la peau des magrets et les couper en morceaux.**

**Couper l'ananas en tranches puis en petits morceaux.**

**Couper les tomates cerise en deux.**

**Hacher finement la coriandre, le gingembre et la citronnelle et réserver.**

**Dans une grande cocotte, mélanger la pâte de curry rouge avec le lait de coco et une cuillerée de sel et porter à ébullition.**

**Ajouter les tomates cerise et le canard et faire cuire à peine 5 minutes. Le canard doit rester un peu rosé.**

**Ajouter l'ananas puis les herbes. Bien mélanger.**

**(On peut ajouter un brin de basilic frais et une cuillère à soupe de sucre roux, suivant les goûts.)**

**Laisser cuire quelques minutes.**

**Servir avec du riz thaï.**