

POULET A LA MANGUE



Pour 4 personnes

Ingrédients :

500 g de blancs de poulet

1 grosse mangue (ou 1 boîte de conserve)

2 ou 3 oignons blancs

20 cl de lait de coco

40 g de noix de pécan

Couper le poulet en cubes et les faire dorer dans une sauteuse 3 minutes.

Peler la mangue et la couper en dés.

Faire revenir dans une sauteuse avec du beurre et un peu d'huile les oignons ciselés. Ajouter le lait de coco, les dés de mangue, la coriandre et les noix de pécan et laisser cuire quelques minutes.

Puis ajouter les dés de poulet et poursuivre la cuisson 3 minutes.

Servir chaud accompagné de riz thaï.