

# Poulet COCO à la Ronan

Pour 4/5 personnes

- 4 oignons,
- 1 poulet,
- 2 boîtes de 40cl de lait de coco,
- ½ boîte de Champignons noirs,
- Curry,
- Piment et/ou gingembre,
- Sel et poivre,
- Huile d'olive,
- Coco râpé,
- Raisins secs blonds,
- Ananas coupé en dés.



- Mettre les champignons dans l'eau pour qu'ils gonflent et le couper en petits morceaux,
- Couper les oignons et les faire revenir à l'huile d'olive dans une cocotte,
- Dans une poêle, faire griller sur chaque face les morceaux de poulet dans une huile très chaude pour qu'ils se tiennent lors de la cuisson en cocotte,
- Mettre le poulet dans la cocotte et le couvrir de lait de coco. Ajouter si besoin du lait ou de l'eau,
- Ajouter les champignons noirs,
- Mettre les épices selon les goûts.
- Faire cuire à feu doux 40/45 minutes.

Servir avec l'ananas coupé en dés, les raisins secs blonds et la coco râpé.

