



© Thierry d'Issy et d'ailleurs - <http://cantalblog.canalblog.com> - 2014

## Poulet St-SEVER au lait de coco

### Ingrédients pour 4 personnes :

- Deux belles cuisses de poulet fermier jaune des Landes St-SEVER ;
- Une belle botte de Choi-sam ou 300 Grs d'épinards ;
- 1 petit oignon, 1 tomate, 1 gousse d'ail ;
- Huile, sel, poivre, fond de volaille ;
- 5 à 10cl de lait de coco.

### Préparation :

- 1 - Séparez les tiges et les feuilles du Choi-sam puis faites suer uniquement les feuilles dans une casserole avec un filet d'huile d'olive et du sel pendant 5mn. Réservez.
- 2 - Désossez les cuisses de poulet, détaillez la chair en gros morceaux et faites légèrement dorer avec un peu d'huile dans une sauteuse.
- 3 - Ajoutez ensuite l'ail écrasé, la tomate coupée en dés et l'oignon émincé. Laissez cuire 5mn et déglacez avec 20 cl de fond de volaille.
- 4 - Salez, poivrez, ajoutez les feuilles de Choi-sam ou d'épinard bien égouttées et laissez réduire 30 minutes.
- 5 - Avant de servir avec un peu de riz chaud, ajoutez le lait de coco et laissez épaissir 5minutes.

