

Poulet PATAYA (citronné, aux cacahuètes, noix de coco et herbes folles) :

(recette donnée pour 6 personnes.)

Ingrédients :

- 6 filets de poulet
- 10 cl d'huile de sésame
- 1 botte de thym, 1 de coriandre, 1 de menthe, 1 d'estragon, 1 de cerfeuil, 1 de cive, 1 de ciboulette
- 1 tête d'ail
- 1 morceaux de gingembre frais
- 8 citrons verts
- 200 grs de sucre
- 25 cl de sauce de soja
- 2 cs de sauce huitre
- 20 cl d'eau
- 100 grs d'arachide blanche
- 100 grs de noix de coco rapée
- 400 cl de lait de noix de coco
- 600 grs de riz basmati

Préparation :

- mettre à mariner les filets avec l'ail haché, le thym, le sel, le poivre et l'huile de sésame (minimum 2 heures)
- préparer les herbes dans un grand saladier (sauf la ciboulette) en faisant des peluches
- éplucher et émincer la cive
- zester les citrons puis les presser
- griller les arachides puis les concasser
- Raper le gingembre
- pour la sauce, mélanger la sauce de soja, d'huitre, le jus de citron, l'eau, le gingembre et le sucre
- cuire le riz avec le lait de coco
- griller les filets
-

Dressage :

- disposer une base de riz, recouvrir par le poulet, puis le poulet par le mélange d'herbes, de citron, de cive, d'arachides, et de sauce.
- Finir par la noix de coco rapée