



Emincés de dinde au gingembre et au coco



plus cher



4 personnes



Côtes du Rhône
AOC Saint-Joseph
(Vin frais et fruité)



30 à 40
minutes

Cuisine DÉCOUVERTE

INGRÉDIENTS

- ± 400 à 500 g d'émincés de dinde
- 2 oignons moyens - hachés
- 2 gousses d'ail - hachées
- un morceau de gingembre frais
- 1 boîte de tomates pelées
- 150 à 200 ml de lait de coco
- 1 petit bouquet de coriandre fraîche
- 2 citrons verts
- 1 petit piment chili (facultatif)
- 2 tasses de riz (au choix)

PRÉPARATION

Hachez les oignons, le gingembre et l'ail. Si vous souhaitez que votre plat soit épicé, épépinez le piment et hachez-le finement. Mixez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Faites revenir les émincés de dinde dans quelques cuillères à soupe d'huile d'olive. Cuisez le riz selon les indications. Nous avons ici opté pour le riz sauvage. Retirez les émincés de dinde de la poêle et faites revenir le mélange oignon/gingembre/ail pendant 5 à 10 minutes et ajoutez les tomates. Après avoir laissé quelque peu mijoter les tomates, ajoutez à nouveau les émincés de dinde. Laissez mijoter un quart d'heure. Si la sauce est trop épaisse, ajoutez un peu d'eau. Ajoutez ensuite le lait de coco. Poursuivez encore un peu la cuisson. Retirez de la source de chaleur. Ajoutez ensuite la coriandre hachée et servez avec des quartiers de citron vert.

Accompagnez de riz et éventuellement d'une petite salade.



