

## **Poule au Pot à l'eau de Coco, Gingembre et Citron Vert**

(Recette pour 4 personnes)

Ingrédients :

1 pcs Volaille de Bresse

2 L Eau de Coco

2 bras de Gingembre

5 pcs Citron Vert

3 pcs Oignons Blanc

2 pcs Carotte

50 g Pate de Curry Vert

10 g Epices Berberé (Mélange d'épices éthiopiennes)

200 g de Lait de Coco

2 g de Feuilles de Lime

Pm Sel

Pm Poivre blanc de Penja

4 Gousses d'Ail

1 bte de Coriandre

100g de Riz basmati

Poule au Pot :

Faire revenir l'oignon, la carotte, le gingembre et 2 gousses d'ail écrasés. Ajouter la pate de curry et les épices berberé puis déglacer avec le jus de citron vert. Ajoutez l'eau de coco et la feuille de lime.

Mettre la volaille dans le bouillon et la cuire 1h30.

Une fois cuite récupérer la volaille et filtrez le bouillon de cuisson.

Conserver 200g de bouillon pour la sauce, liez cette partie du bouillon avec le lait de coco et ajustez l'assaisonnement avec du sel et le poivre de penja.

Cuire le riz avec le restant du bouillon. Une fois le riz cuit faire sauter avec un peu d'ail et oignons frit et ajouter la coriandre

Le vendredi 19 février, les équipes de France 3 sont venues au Domaine des Saveurs-Les Planons pour le tournage de l'émission "Cuisine ouverte : un chef sur la route"

Le jeune chef étoilé Mory Sacko, en compagnie de Georges Blanc et François Berléand, revisite le traditionnel poulet de Bresse à la crème !

A vos agendas :

L'émission sera diffusée le samedi 20 mars à 20h25 sur France 3

Pour en savoir plus sur l'émission, [cliquez ici](#)

Produit : Volaille de Bresse

