

## Curry aux épinards à la mode Philippine



### Pour deux personnes

- 2 filets de poulet de qualité (ou deux cuisses sans la peau, dans ce cas il faut augmenter le temps de cuisson)
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de curry PAS TROP FORT
- 20 cl de lait de coco
- 10 cl d'eau
- 2 cuillères à soupe de sauce Nuoc Mam
- 1 cuillère à soupe de sucre roux
- 400 g d'épinards frais (facultatif mais c'est vachement bon avec)
- Poivre, sel éventuellement

Couper les blancs de poulet en morceaux de la taille d'une bouchée et les faire dorer dans une poêle avec l'huile. Retirer les morceaux de viande et ajouter l'oignon émincé. Le faire revenir doucement jusqu'à ce qu'il soit fondant, puis ajouter la poudre de curry et l'ail écrasé. Laisser chauffer deux ou trois minutes sans cesser de remuer.

Verser ensuite le lait de coco puis le Nuoc Mam et remettre les morceaux de poulet avec leur jus de cuisson. Porter à ébullition, puis baisser la chaleur, couvrir et laisser cuire une vingtaine de minutes environ (un peu plus si on utilise des cuisses).

Lorsque le poulet est presque cuit, ajouter les épinards frais. Il faut procéder petit à petit car les feuilles sont volumineuses. Couvrir et laisser encore cuire une dizaine de minutes. Goûter, ajouter une cuillère à soupe de sucre si c'est trop pimenté et servir avec un bon riz basmati ou des nouilles chinoises.