



Madagascar ***Poulet à la tomate  
et au lait de coco  
avec vanille et gingembre***

**INGRÉDIENTS** pour 4 personnes

**POULET**

1 poulet, frais (env. 1,2 kg)  
Piment en poudre  
Sel  
1 cs d'huile d'arachide  
2 gousses d'ail, finement coupées  
1 oignon, finement coupé  
1 piment, vidé de ses graines et finement coupé  
20 g de gingembre, finement coupé  
1 gousse de vanille  
3 dl de lait de coco  
2 dl de fond de volaille  
4 tomates mûres, pelées, évidées et coupées en dés  
3 cs de noix de coco fraîchement râpée

**RIZ AU GINGEMBRE**

600 ml d'eau  
½ cc de sel  
½ citron non traité, zeste râpé et jus  
2 cs de gingembre, finement coupé  
2 cs d'huile d'arachide  
250 g de riz basmati, soigneusement lavé et égoutté

**POULET**

Découper le poulet en 8 morceaux. Assaisonner de sel et de piment en poudre. Chauffer l'huile dans une poêle et y saisir les morceaux de poulet, réserver et vider la poêle de la graisse excédentaire. Faire suer les oignons, l'ail, le gingembre et le piment dans la poêle et déglacer avec le fond de volaille et le lait de coco.

Ajouter les graines et la gousse de vanille. Ajouter le poulet et les dés de tomates, laisser mijoter 30 minutes à couvert et à feu moyen.

Réduire la sauce et corriger l'assaisonnement. Servir avec la noix de coco râpée et le riz au gingembre.

**RIZ AU GINGEMBRE**

Porter à ébullition l'eau pour le riz avec le sel, le zeste de citron, le jus de citron et le gingembre; laisser infuser 5 minutes. Chauffer l'huile dans une grande poêle, ajouter le riz et faire revenir brièvement. Arroser avec l'eau au citron et au gingembre et porter à ébullition. Couvrir et laisser cuire 10 minutes à feu très doux. Egrener le riz à la fourchette.

Recette: Tanja Grandits, [www.stuckibasel.ch](http://www.stuckibasel.ch)