



Pour 4 personnes

2 c. à soupe (30 ml) d'huile

4 poitrines de poulet, coupées en morceaux

1 gros oignon, émincé

2 **boîtes de lait de coco**

1/2 tasse (125 ml) de bouillon de légumes

1/2 tasse (125 ml) d'eau

3 c. à soupe (40 g) de sucre

2 c. à soupe (30 ml) de **sauce au poisson**

2 c. à thé (10 ml) de **pâte de curry rouge**

3 tiges citronnelle

1 petite courge Hubbard, pelée, égrenée et coupée en cubes

1 grosse courgette, coupée en cubes

Faire dorer les morceaux de poulet et l'oignon émincé dans une cocotte, dans l'huile.

Ajouter le lait de coco, le bouillon de légumes, l'eau, le sucre, la sauce de poisson, la pâte de curry et les tiges de citronnelle.

Porter à ébullition, puis ajouter les cubes de courge et de courgette.

Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter 40 minutes.

Servir aussitôt avec du riz.

I