

## Emincé de poulet au lait de coco à la citronnelle et riz blanc

### Ingrédients pour 4 personnes

|         |   |
|---------|---|
| 300 gr. | émincé de poulet                                    |
| 100 gr. | riz long grain                                      |
| 1       | bâton de citronnelle                                |
| 1-1½ dl | lait de coco  |
|         | sel, poivre, curry, épices asiatique, chili (huile) |
|         | huile d'olive vierge, persil                        |




### Mise en place

1. Cuire le riz en cuisine au  $\frac{3}{4}$  et bien le refroidir, l'égoutter et le mettre dans un saladier.
2. Mariner le poulet avec l'assaisonnement et l'huile d'olive.
3. Couper le bâton de citronnelle en deux.
4. Laver le persil, l'égoutter et le hacher finement.

### Préparation sur le barbecue

1. Mettre la poêle universelle sur le gril en position volcan, ajouter l'huile d'olive et la citronnelle et bien chauffer (la citronnelle donne un bon goût à l'huile d'olive).
2. Rôtir le poulet très vivement, ajouter le riz précuit et cuire 3-4 min.
3. Ajouter le lait de coco, mettre la petite flamme et laisser mijoter 2-3 minutes.
4. Rectifier l'assaisonnement avec le sel poivre, chili, la moitié du persil haché et bien mélanger.  
Dresser

### Pour le gril à gaz sphérique

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Entonnoir             | Position volcan   |
| Couvercle             | ouvert  |
| Accessoire nécessaire | poêle universelle   |
| Préchauffage          | env. 5 minutes avec flamme maximale    |