

## **Paleron sauce coco**



### **Pour deux personnes**

- 500 g de paleron de bœuf
- 2 cuillères à soupe de citronnelle (surgelée Monsieur P.)
- 2 cuillères à soupe de galanga, ou un morceau de gingembre de 5 cm coupé en lamelles
- Sel, poivre
- 5 cl de lait de coco
- 3 cuillères à soupe de coriandre fraîche hachée
- 2 petits piments rouges frais ou en saumure

Dans une cocotte qui va au four (la petite cocotte en fonte qui va bien), mettre le paleron avec le sel (une demi cuillère à café de gros sel), le galanga et la citronnelle. Recouvrir d'eau bouillante, couvrir et mettre au four à 160°C pour trois heures ou plus, jusqu'à ce que la viande soit très moelleuse.

Sortir la viande et la laisser reposer sur une planche.

Dans un bol, verser le lait de coco, la coriandre hachée, un peu de poivre et les deux piments coupés en fines rondelles et débarrassés de leurs graines (sinon c'est très très piquant). Ajouter une louche de bouillon de cuisson, mélanger.

Découper le paleron en tranches, les déposer dans les assiettes avec du riz basmati, napper de sauce et servir de suite.