**Poulet à l'ananas et au curry**

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 1 ananas Victoria (ou une petite boîte d'ananas au sirop)
- 450 g d'aiguillettes de poulet
- 1 càc de curry
- 1 oignon
- 20 cl d'eau
- 1 CàS d'huile d'olive
- Sel, poivre
- 10 cl de lait de coco (facultatif, je n'en ai pas mis)

Recette :

Coupez l'ananas en petits cubes. Épluchez l'oignon et émincez-le finement. Faites chauffer la cuillerée d'huile d'olive dans une poêle et déposez les cubes d'ananas et l'oignon émincé. Laissez dorer quelques minutes, saupoudrez de curry et versez 10 cl d'eau. Remuez et laissez l'eau s'évaporer totalement.

Rajoutez ensuite les aiguillettes de poulet dans la poêle. Faites griller le poulet dans la poêle. Lorsqu'il est doré, versez les 10 cl d'eau restant et le lait de coco. Salez, poivrez et laissez mijoter pendant 10 mn à feu doux.

Servez bien chaud avec du riz.

***http://www.evacuisine.fr/***