

## POULET A LA VANILLE



Ingrédients : (6 personnes)

1 poulet

15 cl de lait de coco

½ gousse de vanille

1 oignon

1 citron vert

15 cl de crème fraîche

2 jaunes d'œufs

15 cl de vin blanc

50 g de beurre

thym

- Découpez le poulet en 6 morceaux. Mettez-les à macérer pendant 1h30 dans le jus de citron vert avec sel, poivre, thym et la gousse de vanille fendue.
  - Faites dorer au beurre les morceaux de poulet dans une sauteuse. Ajoutez l'oignon émincé et la marinade. Versez le vin blanc et 10 cl d'eau. Laissez cuire à feu doux pendant 30 min.
  - Retirez les morceaux de poulet de la sauteuse et réservez-les au chaud.
  - Passez le jus de cuisson (facultatif) et faites-le réduire de moitié sur feu vif. ajoutez la crème fraîche, laissez bouillir 5 min.
  - Dans un bol, fouettez les jaunes d'œufs avec le lait de coco. Puis versez dans la sauteuse et mélangez 30 secondes. Ne faites plus bouillir.
  - Nappez le poulet avec cette sauce et servez aussitôt.
- PS : Il est possible de remplacer la crème fraîche par autant de lait de coco.