

Blanquette au lait de coco

Préparation 15 minutes

Cuisson 1 heure environ

Ingrédients (pour 4 à 5 personnes)

- 3 ou 4 oignons
- un bon kilo de viande à blanquette de veau ou de volaille
- 1/4 à 1/2 litre de lait de noix de coco
- une poignée de raisins de Smyrthe
- de la farine
- du beurre
- du sel et du poivre

Préparation

Dans une assiette où vous aurez mis un peu de farine ,de sel et de poivre, roulez toutes les faces des morceaux de viande.

Faire blondir les oignons préalablement émincés dans une cocotte.

Rajouter la viande dans la cocotte

Verser sur la viande 1/4 à 1/2 litre de lait de noix de coco et la poignée de raisins de Smyrthe.

Fermez la cocotte.

Cuire 1 heure environ à feu doux.

Rajoutez éventuellement du lait ou du lait de noix de coco si nécessaire.