

POULET FAFA (épinards Tahitiens)

Pour 6 personnes :

- 1 kg d'épinards congelés ou frais
 - 3 gros blancs de poulet
 - 1 oignon
 - 1 tomate
 - 1 gousse d'ail
 - Huile, sel, poivre
 - 200 ml de crème de coco
-

Couper en petits dés de 1 cm les blancs de poulet. Ecraser l'ail. Découper en dés la tomate et l'oignon. Faire revenir ces ingrédients avec un peu d'huile. Poser les épinards par dessus. Saler, poivrer. Laisser cuire à couvert jusqu'à ce que les épinards soient tendres. Verser le lait de coco en fin de cuisson. Laisser cuire 1 ou 2 minutes. ATTENTION : le lait de coco ne doit pas bouillir.