



Poulet au curry

TEMPS DE PRÉPARATION: 10 MN

DURÉE TOTALE : 25 MN

PRÉPARATION :

INGRÉDIENTS :
(POUR 4 PERS)

4 ESCALOPES DE POULET
1 CÂC DE CURRY (POUDRE)
8 CÂS DE LAIT DE COCO
280 G DE RIZ
1 OIGNON
1 CÂC DE CURCUMA EN POUDRE
FACULTATIF
1 BOUQUET DE CORIANDRE

ETAPE 1

VERSEZ LE RIZ DANS UN GRAND VOLUME D'EAU BOUILLANTE ET SUIVEZ LE TEMPS DE CUISSON RECOMMANDÉ SUR L'EMBALLAGE.

ETAPE 2

COUPEZ LES FILETS DE POULET EN MORCEAUX. FAITES LES REVENIR DANS UNE POÊLE 2 MINUTES AVEC UN FILET D'HUILE D'OLIVE, SALEZ ET POIVREZ.

ETAPE 3

UNE FOIS BIEN DORÉS, AJOUTEZ LE CURRY EN POUDRE. FAITE REVENIR 2 MINUTES SUPPLÉMENTAIRES À FEU MOYEN.

ETAPE 4

VERSEZ LE LAIT DE COCO, AJOUTER LE CURCUMA. COUVREZ ET LAISSEZ CUIRE 5 MINUTES. SERVEZ LE POULET/CURRY AVEC LE RIZ. OPTION : AJOUTEZ DE LA CORIANDRE FRAÎCHE. C'EST PRÊT !

Recette
proposée par

