

Recette : POULET AU CURRY !

Plats



POULET AU CURRY !

INGRÉDIENTS

2 escalopes de poulet
1 jaune d'œuf
150 millilitres de crème fraîche liquide
1/2 cuillère à soupe de curry
1/2 cuillère à soupe d'huile

PRÉPARATION

1. Émincer les escalopes de poulet en dés ; les mettre de côté.
2. Battre les deux jaunes d'œufs et les verser sur les morceaux de poulets ; bien les imprégner.
3. Saupoudrer les morceaux de poulet avec le curry, tout en mélangeant.
4. Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle.
5. Mettre les morceaux de poulet à cuire, environ **10 minutes**.
6. Mettre la crème fraîche dans un récipient et y ajouter un peu de curry (selon les préférences) ; mélanger.
7. Retirer les morceaux de poulet cuits du feu et y verser la sauce.
8. Remuer pendant **1 à 2 minutes**.

Un Conseil ?

Je l'ai accompagné de riz (100 à 150 grammes de riz cuits par personne) après c'est à vous de jouer et de faire selon vos goûts.

Préparation : - 10 minutes
Cuisson : 10 minutes



C'est à vous de jouer !