

Poulet au curry (~4 personnes)

Temps :

- 45min
-

Ingrédients :

- 2 escalopes de poulet
 - 1 oignon (ou 1/2 oignon)
 - 200g de purée de tomate
 - 20cl de lait de coco
 - 2 cuillères à soupe de curry
 - 125g de riz
-

Étapes :

1. Faire revenir oignon coupé en cube et le poulet coupé en morceaux fins.
 2. Une fois le poulet doré, mettre les tomates, le lait de coco et le curry.
 3. Faire chauffer à feu doux pendant 30min.
 4. Faire cuire le riz en attendant.
 5. Assembler les deux.
-

Revision #2

Created 21 March 2021 20:38:01 by Admin

Updated 25 April 2021 09:20:34 by Admin