## 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