

Poulet au CURRY

Ingrédients

- blanc de poulet (130g par pers)
- oignons (1 belle oignon pour 4 pers)
- lait de coco
- curry de madras
- riz de basmai
- ail
- gingembre

Préparation

Faire revenir les oignons dans de l'huile d'olive

Faire revenir la viande coupée en petit morceaux séparément.

Mélanger viande + oignons revenus.

Mettre le curry, le sel et le poivre

Bien laisser cuire en faisant griller légèrement la viande.

Mettre le lait de coco, ail et le gingembre.

Servir.