

Poulet au curry

Ingrédients (pour 3 personnes)

- 3 filets de poulets
- 40 centilitres de crème liquide entière
- 1 cuillère à café de poudre de curry jaune
- 1 cuillère à café de pâte de curry rouge
- ½ cuillère à café d'herbamare
- 20 tours de moulin de poivre blanc

Préparation

- détailler le poulet en dés
- faire revenir le poulet à la poêle
- une fois le poulet un peu doré, ajouter la crème puis tous les autres ingrédients
- bien mélanger
- faire cuire à petit feu le temps que la crème soit bien chaude

Servir avec des pâtes ou du riz.

Révision #1

Créé 2025-05-03 05:42:19 CEST par Luc

Mis à jour 2025-05-03 05:47:09 CEST par Luc