



Poulet au curry et à la crème

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Poulet au curry et à la crème

Quantité : pour 4 personnes - Durée totale : 20 minutes

Ingrédients

- 4 escalopes de poulet (ou dinde)
 - 1 bouillon cube de volaille
 - 100 g d'ananas en boîte égouttés
 - 20 cl de crème fraîche liquide
 - 1 cuillère à soupe de pâte de curry doux
-

Préparation

1. Trancher finement les escalopes de poulet contre le grain.
2. Verser la crème fraîche dans une sauteuse, ajouter le bouillon cube et la pâte de curry. Mélanger et porter à ébullition.
3. Ajouter le poulet et laisser mijoter dix minutes.
4. Ajouter l'ananas coupé en morceaux.
5. Donner un dernier bouillon et servir aussitôt..

Publié par Lucullent le 17 août 2010. Dernière modification le 17 septembre 2012.