

Art 1387 Mélange curry Korma

Poulet curry Korma

INGREDIENTS : (4 personnes)

- 3 filets de poulet
- 3 cuil. à soupe d'amandes effilées
- 1 petit oignon
- 1/2 gousse d'ail
- 1 dl de lait de coco
- 3 cuil. à soupe Mélange curry Korma
- 4 cuil. à soupe de crème acidulée ou yaourt
- 2 cuil. à soupe de noix de coco râpée

PREPARATION :

- Couper les filets de poulet en cubes.
- Ajouter l'ail, la noix de coco râpée et la poudre de curry Korma.
- Laisser mariner au frais pendant 1/2 heure
- Faire chauffer l'huile, y faire revenir les oignons et ajouter la viande avec la marinade.
- Laisser cuire puis déglacer au lait de coco.
- Ajouter les amandes effilées et laisser réduire.
- Au dernier moment, ajouter la crème acidulée ou le yaourt et mélanger.
- Chauffer mais ne pas cuire et servir.
- Servir avec un riz blanc