

Curry de volaille express



Plat **Facile**

Pour : 5 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Accompagnez ce plat d'un riz thaï.

Recette proposée par : Françoise GUILLAUME-CHARRON

Ingrédients

- 500 g d'escalopes de poulet ou des cuisses
- 2 pommes
- 2 oignons - émincés
- 1 cs de curry en poudre
- 1 boîte de lait de coco
- 30 g de raisins secs
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Dans une cocotte, faites chauffer l'huile et mettez vos morceaux de poulet à revenir sur toutes les faces.
- 2 Pendant ce temps, pelez les pommes et coupez-les en petits dés.
- 3 Quand ils sont dorés, retirez-les et réservez sur du papier absorbant.
- 4 A la place, mettez les oignons et les dés de pommes à revenir pendant 5 minutes en remuant souvent.
- 5 Ajoutez le lait de coco, le curry et le concentré de tomates. Remuez pour obtenir une sauce homogène.
- 6 Ajoutez le poulet et les raisins secs dans la sauce.
- 7 Couvrez et faites cuire 20 minutes à feu doux.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

