

Poêlée de pommes de terre et poulet au curry



Plat **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Les pommes de terre à chair ferme sont recommandées pour une cuisson à l'eau ou à la vapeur.

Ingrédients

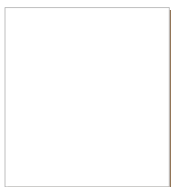
- 600 g de pommes de terre pour cuisson à la vapeur, à l'eau
- 3 blancs de poulet
- 2 cs de raisins secs blonds
- 1 petite grappe de raisin blond
- 2 cs de curry
- 2 cs d'huile d'olive
- sel et poivre du moulin

Préparation

- 1 Lavez les pommes de terre et placez-les dans un grand plat creux avec 1 cm d'eau. Couvrez d'un film transparent, percé de quelques trous.
- 2 Mettez à cuire 10 mn au four à micro-ondes puis laissez reposer 5 mn. Vérifiez la cuisson avec une lame de couteau.
- 3 Egouttez les pommes de terre et pelez-les en les laissant refroidir au préalable.
- 4 Coupez les pommes de terre en cubes et le poulet en petits morceaux. Saupoudrez le poulet de curry et mélangez pour bien imprégner les morceaux.
- 5 Faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle et faites dorer les pommes de terre pendant 10 mn.
- 6 Ajoutez les morceaux de poulet et continuez la cuisson 5 mn.
- 7 Incorporez les raisins, salez et poivrez et laissez cuire à nouveau 5 mn.

Proposé par

Pommes de terre de France



Les Pommes de Terre de France vous proposent des recettes pour tous les goûts : grands classiques ou insolites, vous trouverez de quoi ravir tous les gourmands. Découvrez aussi des conseils pour bien cuisiner la pomme de terre et choisir la variété la plus adaptée au plat que vous allez préparer.

Retrouvez de savoureuses recettes de pommes de terre sur www.recette-pomme-de-terre.com et toutes les infos sur la pomme de terre sur www.cnipt-pommesdeterre.com

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

