

## Poulet sauce aux amandes



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 45 mn

*Comme légumes d'accompagnement, j'ai choisi les haricots verts de la motte et une bonne purée dans laquelle j'ai ajouté du persil haché. Excellente recette très parfumée qui a ravi nos papilles...*

### Ingrédients

- 2 cuisses et hauts de cuisses de poulet
- 100 g de raisins - secs
- 1 sachet d'amandes - effilées
- 3 cs de poudre d'amandes
- 200 ml de bouillon de poule - ou de légumes
- 500 ml de lait de coco
- 1 cs de curry
- 1 filet d'huile d'olive
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Pelez et émincez les oignons, faites-les revenir à feu doux dans une poêle et réservez.
- 2 Dans la même poêle, faites dorer les cuisses et hauts de cuisses de poulet.
- 3 Ajoutez les oignons au poulet, salez et poivrez le tout.
- 4 Poudrez de curry, ajoutez l'ail haché, la poudre d'amandes, les raisins, le bouillon et le lait de coco. Mélangez bien le tout, couvrez et laissez mijoter 30 minutes à feu doux.
- 5 Pendant ce temps, faites griller à sec dans une poêle des amandes effilées, surveillez bien car cela va très vite....
- 6 Ajoutez les amandes effilées sur le poulet au dernier moment et régalez-vous...

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

