

Poulet au curry et à la crème Une recette de Lucullent! Testé (et mangé) pour vous...

Une recette sucrée-salée roborative pour les froides soirées d'hiver, très facile et très rapide à préparer.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Cuisson: 10 min - Durée: 20 min

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.