

# Dés de poulet – Curry, ail, crème



Dés de poulet et PDT sautées

**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 15+20 min – Cuisson : 2\*5 min



3 filets



2 ails



2 càs de curry



3 càs H. d'olive



Lait de coco

## Préparation

1. Eplucher et ciseler deux ails. Réserver.
2. Couper les blancs de poulet en gros dés.
3. Bien les imprégner de curry et d'ail, en remuant. Laisser reposer 15 min.
4. Rajouter 3 càs d'huile d'olive, remuer, laisser reposer 30 min.
5. Chauffer de l'huile dans une grande poêle.
6. Faire revenir les dés à feu vif, 2 fois 5 min, en remuant.
7. Verser 12cl de lait de coco, remuer.
8. Réserver au chaud 10 min. Servir.

Service : Avec des PDT sautées.

\* \* \* 25 novembre 2022 \* \* \*