

Curry de dinde au lait de coco



Pour 2 personnes :

- 4 escalopes de dinde
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 20 cl de lait de coco
- 20 cl de bouillon de volaille
- 4 c. à soupe de curry en poudre
- 2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- Sel et poivre

Emincez les escalopes de dinde, l'oignon et l'ail. Faites-les revenir dans l'huile.

Ajoutez le curry, le lait de coco et le bouillon. Laissez mijoter 25 min.

5 min avant la fin de la cuisson, salez et poivrez.