



Curry de poulet au potimarron

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 5 personnes / 4 points par personne

- 600 gr de blanc de poulet
- 1 potimarron
- 1/2 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 cs d'huile
- 1 cs de curry
- 1 cc de curcuma
- sel
- 200 ml de crème liquide à 15 % de mg
- coriandre

Laver et couper le potimarron en petits cubes.

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et faire revenir l'oignon émincé et la gousse d'ail pressée.

Ajouter le potimarron et faire revenir le tout pendant 10 minutes tout en remuant

Ajouter ensuite un fond d'eau, couvrir et faire cuire à feu doux pendant 10 min.

Pendant ce temps couper le poulet en cubes, puis le rajouter dans la sauteuse en fin de cuisson du potimarron. Ajouter le curry et le curcuma puis poursuivre la cuisson à couvert pour 10 minutes.

Verser la crème, saler, mélanger puis parsemer de coriandre ciselé (Facultatif)

Servir de suite