

# Sauté de poulet au curry



Pour 4 personnes

2 points par personne

## La recette

### Ingrédients:

- 600 gr d'escalopes de poulet
  - 4 cs de crème épaisse à 12 % de MG
  - 1 cc d'huile d'olive
  - 2 cc de curry
  - 125 ml d'eau + 1 cube de bouillon de volaille
  - Sel, poivre
- Couper le poulet en morceaux.
  - Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y faire revenir le poulet jusqu'à ce qu'il soit doré. Rajouter alors le bouillon en décollant les sucs de la viande avec une spatule en bois. Bien mélanger puis rajouter la crème et le curry.
  - Saler, poivrer et laisser quelques minutes sur le feu pour que la sauce épaississe