

Poulet au curry



2 blancs de poulet



1 oignon



20cl de lait de coco



240g de riz



Curry



Ciboulette



Sel et poivre et huile d'olive

*Éplucher, couper finement et faire fondre
les oignons avec un filet d'huile d'olive*

Faire cuire le riz

*Couper les blancs de poulet en dés et faire revenir
avec l'oignon, saupoudrer de curry et bien mélanger*

*Une fois le poulet revenu, verser le lait de coco
et ajouter du curry selon les goûts ainsi que la ciboulette*

Laisser mijoter 10 min à feu doux