



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Poulet au curry à ma façon

Encore une recette pleine de couleurs et de saveurs qui vous feront voyager et qui ne demande que peu de préparation, le tout avec les ingrédients du placard.



INGREDIENTS : 2 personnes

2 filets de poulet fermier
1 boîte d'ananas au jus d'ananas
1 pomme Pink Lady ou Golden
1 poignée de raisins secs
1 cube de bouillon de poulet
2 càc de curry
Sel, poivre
Huile d'olive

PREPARATION :

Découper les filets de poulet en cubes.
Eplucher et épépiner la pomme, la détailler en petits dés.
Egoutter les tranches d'ananas et garder le jus. Découper 4 tranches en petits dés.
Les faire rissoler dans une poêle. Ajouter le curry, bien mélanger. Mouiller avec le jus d'ananas et 100 ml d'eau. Ajouter le cube de bouillon, les raisins secs et les dés de pomme. Laisser mijoter à feu doux pendant une vingtaine de minutes. Ajouter ensuite les dés d'ananas. Laisser réchauffer. Lier la sauce avec un peu de maïzena si nécessaire.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>