

Poulet et bolets aux 4 épices



- 300 g de poulet
- 30 g de bolets mélangés séchés
- 150 g de fromage cottage
- 100 ml de lait de coco
- Curry
- Safran
- Muscade
- Sel
- Poivre

Lavez et découpez les blancs de poulet en morceaux.

Dans une casserole, portez à ébullition le lait de coco.

Salez et poivrez.

Ajoutez les morceaux de poulet et les morceaux de bolet.

Saupoudrez de curry, de safran et de muscade.

Rajoutez la faisselle et remuez régulièrement pendant 20 minutes.

Servez avec du riz et/ou des légumes.