

Poulet au curry - 2p



Difficulté :



Prix :



Conservation

3j au réfrigérateur

 Peut être réchauffé

 Peut être congelé

Ingrédients :

- 300-400g de riz
- 2 morceaux de poulet
- 40cl de crème fraîche
- Sel, Poivre, Curry
- *Bouillon de volaille (optionnel)*

Temps de préparation : **5min**

Temps de repos : ---

Temps de cuisson : **10-20min**

Temps Total : **15-25min**

Matériel nécessaire :

- 1 casserole (pour le riz)
- 1 casserole/poêle (pour la sauce)

- 1) Pour commencer, **remplir une casserole d'eau et faire bouillir l'eau à feu fort.**
Puis **mettre le riz (et le bouillon si vous en avez) dans l'eau lorsqu'elle est menée à ébullition, baisser le feu** légèrement pour ne pas faire déborder la casserole.
- 2) Pendant ce temps, **mettre deux noisettes de beurre dans une poêle et la mettre à feu fort.** Puis, **ajouter le poulet.**
- 3) Gouter le riz de temps en temps jusqu'à ce que la cuisson vous satisfait (l'idéal est d'attendre que le riz soit bien moelleux). Faire attention à la cuisson des morceaux de poulet et arrêter le feu lorsqu'ils commencent à être caramélisés.
- 4) Une fois le poulet caramélisé, **ajouter la crème dans la poêle à feu doux, deux pincées de sel, de poivre et une cuillère à café de curry, et touiller** pour que la crème devienne liquide et imprégnée des graisses et des épices.
- 5) Une fois que le riz est cuit, **l'égoutter et le mettre dans un plat à part** ou dans la poêle contenant le poulet. *(Vous pouvez rajouter du beurre ou de l'huile d'olives pour éviter que les grains ne collent.)*
- 6) Servir le plat séparé ou mélangé dans la poêle que vous venez d'utiliser pour la cuisson du poulet !