AROMATA COCINA

Poulet riz curry



Préparation: 30 mins
Cuisson: 20 mins

Ingrédients (pour 4 personnes) :

400 g de riz basmati
5 filets de poulet
1/2 oignon
1/2 tasse de bouillon de volaille
1 brique de crème liquide épaisse
2 à 3 c. à soupe de curry
2 c. à soupe d'huile d'olive
1/2 bouquet de persil
sel, poivre du moulin

Préparation de la recette:

1.
Faites cuire le riz dans une casserole d'eau salée. Respectez la durée de cuisson indiquée sur l'emballage. Une fois cuit, égouttez-le, et gardez-le au chaud.

2.

Épluchez les oignons et émincez-les. Coupez les filets de poulet en morceaux. Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive et jetez-y les oignons émincés. Lorsqu'ils sont bien dorés, ajoutez les morceaux de poulet. Faites revenir le tout quelques minutes.

3.
Ajoutez ensuite le bouillon de volaille et laissez mijoter une minute. Versez enfin la crème liquide, le curry et le persil ciselé. Salez et poivrez à votre convenance. Mélangez bien et laissez mijoter 2 min. Dressez les assiettes en déposant une belle timbale de riz basmati au centre, et en ajoutant le poulet au curry sur le dessus. Servez immédiatement.