

# Curry de volaille

## Ingrédients pour 6 personnes

- . 6 cuisses de volaille désossées
- . 1 pomme
- . 60 g d'oignons émincés
- . 20 g de farine
- . 5 cl d'huile d'olive
- . 15 g de curry
- . 80 g de lait de coco
- . 1 demi-cuillère à café de pâte de piment vert
- . 2,5 dl de crème liquide 35% de matière grasse
- . 100 g de fond de veau
- . ½ jus de citron vert
- . 5 g curcuma en poudre
- . Sel, poivre

**Temps de préparation** : 45 minutes

**Temps de cuisson** : 20 minutes

## Préparation

Couper les cuisses en petits morceaux et assaisonner.

Fariner.

Couper la pomme en petits dés.

Rissoler le poulet dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Ajouter les oignons, le fond de veau, la pomme, le lait de coco et la crème.

Porter à ébullition, ajouter le curry, le curcuma et la pâte de piment.

Cuire 10 à 20 mn suivant la grosseur de la viande.

Ajouter le jus d'un demi-citron vert.

Rectifier l'assaisonnement.

## Présentation

Dresser la viande au centre de l'assiette, la sauce autour.

Servir avec un riz créole.



Ma sélection de fromage  
**CHABICHOU**  
FRANCE - POITOU CHEVRE



« Mon vin préféré :  
Rosé d'Anjou, gourmand et fruité »

## NOTES DE DÉGUSTATION

Nez séduisant dominé par des arômes de fruits rouges. Une bouche tendre et gourmande.

Notes

