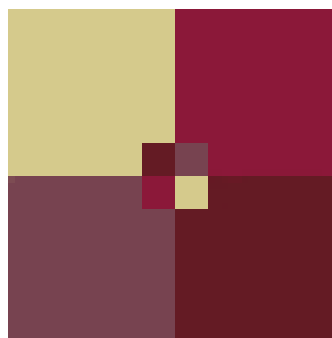


# Poulet au curry

## Ingédients :

Pour 4 personnes :

- 4 blancs de poulet
- 4 CS de crème fraîche
- 4 CC d'huile d'olive
- Sel/Poivre du moulin



Recette Cellar Du Vin.com

## Recette :

Emincez les blancs de poulet. Faites chauffer l'huile dans la poêle, une fois l'huile chaud faites-y revenir les morceaux de blancs de poulet.

Saupoudrez de curry, ajoutez la crème fraîche, mélangez pour que tous les morceaux baignent dans la crème et laissez mijoter doucement pendant 10 minutes à feu doux.

Servez avec du riz blanc parfumé, un riz basmati par exemple.

## Accompagnement :

Il faut un vin avec du soleil et fort pour dépasser le curry... un Bandol par exemple.

## Notes :