

Curry de Volaille aux Pommes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

- * 4 escalopes de dinde
- * 2 CC bombées de fond de volaille
- * 2 pommes Golden
- * 1 oignon
- * 1 CC de curry
- * 1 CS de raisins secs
- * 1 CS d'huile
- * 1 CS de noix de coco râpée
- * 300 ml d'eau
- * Sel, poivre



Préparation :

Pelez et émincez les oignons. Coupez les escalopes en lanières. Pelez les pommes et coupez-les en petits dés.

Dans une poêle chauffez l'huile et faites revenir l'oignon ? Ajoutez la volaille et faites revenir 5 minutes. Salez et poivrez. Incorporez les dés de pommes et prolongez la cuisson pendant 3 minutes. Déglacez avec l'eau, puis ajoutez le fond, le curry, les raisins et la noix de coco. Mélangez et laissez mijoter 5 minutes à feu doux.

Source : Maggi