

Poulet au Chocolat

Pour 4 personnes

4 blancs de poulet

2 oignons rouges

1 cuillère à soupe de pépites de chocolat

1 cuillère à soupe de miel

1 cuillère à café de curry

½ cuillère à café de gingembre

½ cuillère à café de curcuma

2 cuillères à café d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin



Eplucher et émincer les oignons.

Faire chauffer l'huile avec les épices et le sel dedans, y faire revenir les oignons pendant une quinzaine de minutes.

Couper le poulet en petits dés, ajouter aux oignons, poivrer, faire revenir.

Laisser cuire, puis ajouter les pépites de chocolat, mélanger et servir.



<http://lamarmiteamalice.over-blog.com/>