Poulet au curry

4 pers 05 mn

Les **ingrédients**

- 400 g filets de poulet
- 1 échalote
- 20 g d'huile d'olive
- 1 cube de volaille
- 2 c. à c. de curry en poudre
- 3 c. à s. de crème fraîche épaisse
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Peler l'échalote et la couper en 2. L'ajouter dans le bol. Hacher.
Racler les parois du bol avec la spatule.

Etape 2

Couper la viande en cubes. Ajouter l'huile d'olive et le poulet. Faire rissoler 15 min.

Etape 3

Ajouter de l'eau jusqu'à hauteur du poulet, sans le noyer puis ajouter le cube de volaille, saler et poivrer. Faire cuire 5 min.

Etape 4

Ajouter la crème épaisse et le curry. Faire cuire 5 min.