Riz et poulet au curry

4 pers 30 mn

Les **ingrédients**

- 200 g de riz
- 5 filets de poulet
- ½ oignon
- ½ tasse de bouillon de volaille
- 25 cl de crème épaisse
- Curry
- Persil
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1
Couper l'oignon en petits dés et le poulet en morceaux.

Etape 2
Dans une poêle, déposer un filet d'huile et faire revenir l'oignon. Laisser cuire et ajouter le poulet.

Etape 3
Ajouter le bouillon de volaille, laisser mijoter environ 2 minutes. Verser la crème et saupoudrer de curry et de persil. Saler, poivrer. Mélanger.

Etape 4
Préparer le riz selon les indications inscrites sur le paquet. Lorsqu'il est cuit, servir la sauce curry poulet avec le riz.