

l'épicerie de bruno

Curry de poulet à l'ancienne

Marché pour 3 à 4 personnes

3 gousses d'ail pelées et émincées, 4 cuillères à soupe d'huile végétale, 2 oignons moyens finement émincés en tranches, 500 grammes de blancs de poulet coupés en cubes

A l'épicerie de bruno

2 cuillères à café de gingembre en poudre, 1 cuillère et demi de curry à l'ancienne, 1 cuillère à café de Garam masala

La Recette

Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile à feu moyen . et y faire revenir les oignons émincés jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

Dans un mixer, faire une pâte avec l'ail et le gingembre, puis y rajouter le curry à l'ancienne.

Ajouter le tout aux oignons, faire revenir le tout 10 minutes à feu doux, en remuant de temps en temps.

Ajouter les blancs de poulet, augmenter le feu à feu moyen, mélanger, puis ajouter 200ml d'eau et le Garam masala.

Bien mélanger, couvrir la poêle et cuire 5 minutes à feu doux.

Servir, éventuellement avec quelques feuilles de coriandre ou de curry (kaloupilé), avec un riz basmati.