

Poulet au curry et lait de coco à l'Actifry

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 10 min / **Cuisson** : 12 min

Ingrédients :

- 4 escalopes de poulet
- 2 tomates coupées en morceaux
- 1 cuil à soupe d'oignons
- 1 cuil pleine Actifry d'huile d'olive
- 1 cuil à café de gingembre
- 1/2 cuil à café de coriandre
 - 20 cl de lait de coco
- 1/2 cuil à café de curcuma
- 1/2 cuil à café de curry

Préparation :

Couper les escalopes de petits en dés pas trop gros

Couper vos tomates en dés pas trop gros non plus.

Dans un saladier, mélanger la viande avec l'oignon, l'huile d'olive, le gingembre, la coriandre, le curcuma, le curry et les tomates.

Verser dans la cuve de l'actifry, ajouter le lait de coco et faites cuire 12 min.

Servir accompagné de riz nature.

Recettes de Caline

Bon appétit à toutes & tous !!