

CURRY DE POULET AU BASILIC

Extrait de Plats simplissimes



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 25 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 PERSONNES

- 500 ml de lait de coco - 1 c.s. de pâte de curry rouge thaï - 500 g de blancs de poulet - 400 g de pousse de bambou - 1/2 botte de basilic thaï

1. Versez le lait de coco et la pâte de curry rouge dans la cuve métal. Lancez le programme EXPERT, 5 minutes/vitesse 2A/100 °C.

2. Ajoutez les blancs de poulet, les pousses de bambou, préalablement rincées et égouttées, puis lancez le programme EXPERT, 20 minutes/vitesse 0/100 °C.

3. Mélangez à l'aide de la spatule et parsemez de basilic thaï.

Astuce du chef :

Les pousses de bambou se trouvent en conserve. Selon l'épaisseur, coupez les blancs de poulet en 2 ou 3, ou augmentez le temps de cuisson

© Photographie Amélie Roche

© Hachette Livre (Marabout) 2018 - Plats Simplissimes