

POULET AU CURRY, RAISINS SECS, AMANDES

Recette proposée par Isabelle GL



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 10 min - **Matériel :** -

Ingédients : 4 personnes

- 700 g de filet de blanc de poulet - 2 gousses d'ail - 2 c.s d'huile d'olive - 2 oignons - 200 ml de crème fraîche liquide - 2 c.s d'huile d'olive - 1 verre de raisins secs - 1 verre d'amandes effilées - 1 citron - poivre
 - sel
-

1. Epluchez les oignons et coupez-les en quatre, puis l'ail en deux (dégermé). Hâchez l'ail et l'oignon dans la cuve. Lancez le programme EXPERT, 30 secondes / vitesse 13 (sans chauffer).
2. Versez l'huile et relancez le programme EXPERT, 2 minutes / vitesse 3 / 140°.
3. Après avoir coupé les filets de poulet en cube, incorporez-les dans la cuve et relancez le programme EXPERT, 3 minutes / vitesse 1A / 100°.
4. A la fin du programme, passez en programme MIJOTAGE. Ajoutez 2 c.s de poudre de curry, 20 cl de crème fraîche liquide, un peu de jus de citron. Salez et poivrez.
5. A la fin du programme, ajoutez le raisin et les amandes et relancez le programme MIJOTAGE pendant 2 minutes.

Astuce du chef :

Agrémentez avec du riz basmati

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Isabelle GL