Émincé de poulet au curry

Pour 4 personnes

Ingrédients

- [x] 50 g d'amandes effilées

Émincé:

- [ ] 400 g d'émincé de poulet
- [ ] 1-2 cs de beurre ou crème à rôtir
- [ ] 2 cs de farine
- [ ] 2 cs de beurre
- [ ] 1-2 cs de curry
- [ ] 2 dl d'eau froide
- [ ] ½ cc de sel
- [ ] 1 dl de crème
- [ ] poivre, curcuma
- [ ] 140 g d'ananas en boîte coupé en morceaux

Conseils

Le curcuma donne une couleur jaune vif au riz Casimir. Ajouter un peu de jus d'ananas à la sauce. Servir avec du riz.

Cycle 3

Préparation

1 Dans une poêle, dorer les amandes effilées à feu moyen et réserver.

2 Émincé: saisir la viande par portions dans le beurre à rôtir chaud, réserver sur une assiette.

3 Faire revenir la farine, le beurre et le curry dans le reste de beurre à rôtir.

4 Mouiller avec l'eau, ajouter le sel et la crème, porter à ébullition sans cesser de remuer et laisser réduire sans couvrir, puis rectifier l'assaisonnement.

5 Ajouter la viande et l'ananas, chauffer le tout et assaisonner avec le poivre et le curcuma.

6 Dresser la sauce. Garnir d'amandes effilées.