

Émincé de poulet au curry



Préparer les ingrédients.



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



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



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



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



Ajouter la viande et l'ananas, chauffer le tout et assaisonner avec le poivre et le curcuma. Dresser la sauce. Garnir d'amandes effilées.