

Riz Poulet Curry RECETTE

# **Riz Poulet Curry**



<?xml version="1.0"?>
TEMPS
15 minutes
INGRÉDIENTS
7 produits
FAIRE
4 portions

#### Partager

- Pinterest (opens in new window)
- Facebook (opens in new window)
- Twitter (opens in new window)
- <u>Download (opens in new window)</u>
- Print (opens in same window)

## **INGRÉDIENTS**

- 1 petite cuillère à café de purée de piment Suzi Wan®
- 400 ml de lait de coco Suzi Wan®
- 2 filets de poulet
- 1 citron vert
- 1 oignon
- 3 cuillères à soupe de curry
- 250g de riz

#### Optionnel:

- 2 cuillères à soupe d' huile d'olive
- 1 bouquet de coriandre
- 2 centimètres de gingembre frais

#### PREPARATION:

1. 1.

Rincer puis sécher la coriandre.

2. 2.

Râper le gingembre et émincer l'oignon.

3. 3.

Découper les blancs de poulet en dés.

4. 4.

Verser l'huile dans une sauteuse et faire revenir les dés de poulet avec le curry et la purée de piment Suzi Wan®.

5. 5.

Incorporer le lait de coco Suzi Wan® et le zeste de citron vert.

6. 6.

Ajouter le gingembre râpé, les oignons et les pousses de bambou et laisser cuire à feu doux pendant 10 minutes.

7. 7.

Cuire le riz dans une casserole

8. 8.

Assaisonner et décorer de coriandre fraîche.

### LES AUTRES PRODUITS SUZI WAN®



# Saumon laqué à la sauce soja

**TEMPS** 

45 min

**INGRÉDIENTS** 

6 produits

# <u>PLUS DE DÉTAILS</u> **Bo Bun au boeuf TEMPS** 20 min **INGRÉDIENTS** 11 produits PLUS DE DÉTAILS **Pad Thaï aux crevettes TEMPS** 25 min **INGRÉDIENTS** 12 produits PLUS DE DÉTAILS **Vermicelles-chinois-boeuf TEMPS** 10mn

**INGRÉDIENTS** 

11 produits

PLUS DE DÉTAILS

**Source URL:** https://fr.suziwan.com/recipes/riz-poulet-curry