Riz Poulet Curry
RECETTE

Riz Poulet Curry

TEMPS	15 minutes
INGRÉDIENTS	7 produits
FAIRE	4 portions

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. Rincer puis sécher la coriandre.
2. Râper le gingembre et émincer l’oignon.
3. Découper les blancs de poulet en dés.
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. Incorporer le lait de coco Suzi Wan® et le zeste de citron vert.
6. Ajouter le gingembre râpé, les oignons et les pousses de bambou et laisser cuire à feu doux pendant 10 minutes.

7. Cuire le riz dans une casserole
8. Assaisonner et décorer de coriandre fraîche.

LES AUTRES PRODUITS SUZI WAN®



Saumon laqué à la sauce soja

TEMPS

45 min

INGRÉDIENTS

6 produits



Pad Thaï aux crevettes

TEMPS

25 min

INGRÉDIENTS

12 produits



Vermicelles-chinois-boeuf

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits



Nouilles sautées au bœuf

TEMPS

22 min

INGRÉDIENTS

11 produits

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