

Gnocchi au Poulet et à l'Indienne

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- GNOCCHI (PÂTES)	500 g
- BLANC(S) DE POULET	2
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1
- JEUNES OIGNONS VERTS	1 botte
- PIGNONS DE PIN	2 c à soupe
- CURRY EN POUDRE	1 c à soupe
- NOIX DE COCO	2 + 1 c à soupe (râpée)
- BANANES SÉCHÉES	2 c à soupe
- RAISINS SECS	2 c à soupe
- CREME FRAICHE	250 ml
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez le poulet ainsi que le poivron en dés.
- Emincez les oignons en gardant un peu de vert.
- Placez les raisins et les bananes dans un récipient d'eau tiède.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Faites dorer les poivrons et les oignons dans du beurre chaud.
- Ajoutez le poulet et les pignons de pin.
- Ajoutez ensuite les pâtes égouttées et saupoudrez de curry, mélangez et faites dorer pendant 5 minutes sur feu doux à couvert en remuant de temps en temps.
- Salez et poivrez.
- Ajoutez les 2 c à soupe de noix de coco, les bananes et les raisins égouttés. Arrosez avec la crème fraîche. Laissez épaissir 5 minutes.
- Servez immédiatement en saupoudrant d'un peu de noix de coco.