

Curry de Poulet au Yaourt et à la Banane

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 55 minutes

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	850g
- OIGNON(S)	1
- BANANE(S)	3-4
- CITRON(S)	1/2
- YAOURT	2
- CURRY EN POUDRE	1 c à soupe
- MAIZENA	un peu (si nécessaire)
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez l'oignon finement.
- Coupez les blancs de poulet en lanières.
- Faites revenir les oignons dans du beurre de cuisson puis ajoutez les lanières de poulet. Salez et poivrez.
- Lorsque le poulet commence à colorer, saupoudrez de curry puis mouillez avec un verre d'eau (20 cl) et incorporez hors du feu les yaourts.
- Couvrez et laissez mijoter 30 minutes.
- Pendant ce temps, coupez les bananes en grosses rondelles. Citronnez-les.
- En fin de cuisson, ajoutez les bananes à la sauce et laissez encore mijoter 10 minutes.
- Liez éventuellement la sauce avec un liant.
- Servez sans attendre accompagné de riz.



Remarque:

Servez avec du riz