

FONDATION



RIZ DE
SAINT-VINCENT



RECETTE AVEC
LA CLASSE DE CE1 DE L'ÉCOLE FRÉDÉRIC
SURLEAU - 2018

CURRY DE POULET FAÇON HAWAII



CURRY DE POULET FAÇON HAWAII

INGRÉDIENTS

- 4 escalopes de Poulet
- 400g de Riz
- 1 Chou de Chine
- 2 carottes
- 50 cl de Lait de coco et râpé
- 2 càs de Curry
- 1 botte de Persil chinois
(coriandre)
- Du Gingembre frais
- 2 oignons
- 1/2 Ananas bien mûr

Préparation : 20 min

4 parts

Cuisson : 30 min

Faire cuire le riz dans la marmite à riz.

Couper le poulet en morceaux ; les faire dorer dans un peu d'huile d'olive à feu moyen.

Laver puis émincer le chou de Chine.

Râper les carottes et couper les oignons en cubes.

Hacher le gingembre frais et l'ail ; couper finement la coriandre (le persil chinois).

Ajouter le curry, le lait de coco et un peu de coco râpé.

Laissez mijoter le tout 30 min.

Servir chaud accompagné du riz thaï.

Bon Appétit !!