



POULET AU CURRY ET TAGLIATELLES DE COURGETTES

INGRÉDIENTS

- 4 belles cuisses de poulet
- 2 courgettes
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 c-à-s de curry
- 20 cl de crème liquide
- 1 noix de beurre
- Sel, poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN

TEMPS DE CUISSON : 50MN

TEMPS TOTAL : 1H10MN

PRÉPARATION

Dans une poêle, faire fondre la noix de beurre et disposer les cuisses de poulet.

Les faire dorer de chaque côté pendant 10 min.

Pendant ce temps, faire dissoudre le bouillon de volaille dans 25 cl d'eau puis le verser sur le poulet.

Laisser cuire pendant encore 10 min.

Vérifier la cuisson des cuisses de poulet puis les réserver dans une assiette sans jeter le jus de cuisson.

Laver les courgettes et faire des tagliatelles en épluchant toute la courgette à l'aide d'un économe dans le sens de la longueur.

Mettre les tagliatelles dans le jus de cuisson des cuisses de poulet et les faire cuire pendant 10 min à couvert. Rajouter un verre d'eau si besoin.

Une fois cuites, verser la crème liquide sur les courgettes puis le curry. Mélanger.

Remettre les cuisses de poulet dans la poêle et les arroser de crème au curry. Faire chauffer le tout pendant 5 min et servir.

Pour encore plus de couleurs et de décoration, ajouter au dernier moment un peu de persil non ciselé.