Poulet au curry madras



Produits Bresc utilisés



Bresc Madras 450g

Ingrédients

2 kg

- 500 g de cuisses de poulet en lanières
- 2 oignons
- ½ céleri rave
- 100 g de Madras Bresc
- 200 g de petites pommes de terre rondes
- 250 g de haricots verts
- 0,5 l de lait de coco

Méthode de préparation

Mariner le poulet avec le madras. Éplucher l'oignon et le céleri rave et les couper en morceaux. Couper en deux les petites pommes de terre rondes et les haricots verts. Faire frire le poulet et y ajouter les légumes. Bien faire cuire. Mouiller de lait de coco et faire cuire à feu doux, couvert. Servir par exemple avec des papadums et du chutney.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000