



CURRY ROUGE DE POULET & RIZ THAÏ

ACCOMPAGNÉ DE SON DOMAINE DE L'ÂNE BLANC



Une suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

NICOLAS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Préparation : 25min

Niveau : Facile

Temps de cuisson : 20min

Budget : Bon marché

POUR 4 PERSONNES

- Poulet : 250g
- Pâte de curry rouge : 2 c.a.c
- Sauce soja : 1 c.a.c
- Sauce Nước Mắm : 1 c.a.c
- Citron vert : 1/2
- Lait de coco : 30cl
- Brocolis : 1
- Patate douce : 1
- Riz thaï : 1 verre

Préparation

- Couper les patates douces en cubes et récupérer les fleurets des brocolis. Couper les en 3 morceaux.
- Découper le poulet en cubes.
- Faire revenir la pâte de curry 3 minutes dans de l'huile végétale.
- Ajouter les légumes et faire revenir quelques minutes. Ajouter un peu d'eau et poursuivre la cuisson 10 minutes. Ajouter le poulet et faire dorer quelques minutes. Ajouter la sauce Nước Mắm, la sauce soja et le citron vert et bien mélanger.
- Terminer par le lait de coco et laisser mijoter 5 minutes.
- Servir avec du riz préalablement cuit à l'eau bouillante.



Imprimé sur papier **PERC**, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

DOMAINE DE L'ÂNE BLANC

AOP SAINT CHINIAN

Nez fruité d'abricot et de
pêches jaunes. Caractère
marqué sur les fruits
jaunes. Belle originalité.

Pourquoi cette alliance ?

Bouche généreusement
fruitée et délicate qui
tiendra tête à la persis-
tance du curry, tout en
s'accordant à l'onctuosité
du poulet et de la patate
douce.

Retrouvez toutes les recettes
de Nicolas sur **recettes.**
nicolas.com