

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette d'un livre adaptée au Thermomix

Poulet au curry

Du livre intitulé "SAVEURS DE TOUS LES SOLEILS"

Recette vietnamienne - Par My Chau -

**On peut la faire sans le Thermomix...bien sûr !
Tout simplement dans votre casserole...ou une sauteuse.**

Pour 6 personnes

1 poulet en morceaux
1 kg de pommes de terre
4 carottes
1 oignon haché
2 gousses d'ail
12 crevettes cuites
300 g de nouilles chinoises
100 g de citronnelle
50 g de champignons noirs
2 CS de curry
7 CS de nuoc mam
4 CS de sucre en poudre
2 bouillons cubes
1 boîte de lait de coco

Cuire les nouilles pendant 3 min. Les égoutter et les rincer sous l'eau froide.

Dans le bol du TM ou dans une sauteuse :

Faire revenir l'oignon et l'ail hachés dans l'huile **5 min à 90° VIT 2**.
ou quelques minutes dans votre sauteuse....

Ajouter :

Le poulet - les carottes - les pommes de terre coupées en 2 - les champi - un peu d'eau -
le curry - le nuoc mam - le sucre - les bouillons cubes.

Faire cuire 35 min à 80° VIT 2 Fonction Sens Inverse.
ou à feu doux 35 min dans votre casserole.

A la fin de la cuisson rajouter le lait de coco et les crevettes.

