

# Blancs de poulet à la crème de curry et noix de coco

Note de la recette :

$\frac{3}{5}$

**Pour 2 Personne(s)**

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



**20 min**

Temps de cuisson :



**15 min**

Temps de repos :



**imprimer la recette**

- 4 blancs de poulet
- 2 c.à soupe de crème liquide
- 1 pincée de curry en poudre
- 2 c.à soupe de noix de coco râpé
- 1 noisette de beurre

Dans une noisette de beurre, faites cuire les blancs de poulet en morceaux à la poêle.

Une fois cuit, ajoutez la crème liquide et le curry. Mélangez le tout. Ensuite ajoutez la noix de coco râpé.

Laissez chauffer encore pendant 2-3 minutes tout en mélangeant.

Servez.

## Astuces

Vous pouvez accompagner ce plat de riz.