

Poulet aux abricots express

Note de la recette :

 $\frac{4}{5}$ **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**

- 2 filets de poulet
- 20 cl de crème allégée
- 1 boîte d'abricots
- riz pour 2 personnes
- curry
- sel, poivre

Résumé :

Rapide, pas cher et divinement bon !

Faites cuire le riz.

Coupez les filets de poulet en morceaux (environ 2 cm sur 2 cm).

Faites-les cuire dans une poêle. Salez et poivrez

Avant qu'ils ne dorent, ajoutez les abricots. Laissez mijoter 1 min, ajoutez la crème. Remuez doucement.

Portez à ébullition. Laissez réduire.

Disposez le riz dans l'assiette. Saupoudrez-le de curry en poudre.

Ajoutez votre préparation.