



Les plats principaux

Poulet au curry et à la citronnelle

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes poulet (en cubes)
1/4 poivron rouge (en cubes)
1/2 oignon (grossièrement coupé)
3 cuillères à soupe d'huile pour wok
2 gousses d'ail (finement hachée)
1 cuillère à soupe de citronnelle (écrasé)
poignée coriandre (grossièrement coupé)
250 grammes riz
1 Sauce au curry douce d'Uncle Bens

Méthode de préparation

Faites cuire le riz. Pendant ce temps, faites revenir l'ail, l'oignon et le poivron dans l'huile pour wok. Ajoutez les dés de poulet et faites-les sauter à feu vif pendant 5 minutes. Ajoutez ensuite la sauce au curry, puis incorporez la citronnelle.

Laissez mijoter le tout pendant environ 5 minutes. Servez la préparation bien chaude sur le riz et parsemez avec la coriandre

