



Curry de Dinde

Catakombes



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 kg de dinde en filet ou en escalope
- 2 tranches de gingembre
- 1 boîte de lait de coco
- 2 gousses d'ail
- 1/2 oignon
- curry
- sel/poivre
- huile de pépins de raisin
- riz basmati

Préparation

- Couper la dinde en morceaux.
- Couper l'ail et l'oignon en petits morceaux et les faire revenir dans une cocotte avec un peu d'huile de pépins de raisin.
- Ajouter les morceaux de dinde, et les faire revenir avec l'ail et l'oignon. Parsemer de gingembre épluché, de curry et de lait de coco.
- Saler, poivrer et laisser mijoter pendant 30 min sur feu doux.
- Faire cuire du riz basmati et déguster!

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr