



Curry de Poulet au Maïs et Potiron

Ingrédients

- 4 petits filets de poulet
- 2 épis de maïs
- 400 g de potiron
- 40 g de beurre
- 400 ml de lait de coco non sucré (en boîte)
- 2 cuillères à café de curry en poudre
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- Sel, poivre du moulin
- Du basilic pour la décoration

Préparation

- Salez les filets de poulet et saupoudrez-les avec deux cuillères à café de curry en poudre
- Coupez-les en tranches épaisses de 1 cm
- Épluchez la gousse d'ail et hachez-la finement
- Coupez le potiron en dés de 2 cm
- Lavez les épis de maïs et coupez-les en gros morceaux
- Épluchez et hachez l'oignon
- Mettez le tout dans un panier vapeur sans trous, versez le lait de coco, salez, poivrez et ajoutez le reste du curry en poudre
- Recouvrez de film plastique et faites cuire 20 minutes au cuit vapeur électrique
- Répartissez le curry de poulet sur des assiettes, parsemez de basilic et servez