



## *Poulet au curry et endives*

---



4 personnes



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 min

### **INGREDIENTS**

4 escalopes de poulet

600 g d'endives

1 pomme

200 ml de crème liquide

1 càs d'huile

½ càc de curry

### **PRÉPARATION**

1. Tailler les escalopes en dés.
2. Nettoyez les endives, ôtez le cône amer et coupez-les en lamelles de 2 cm.
3. Épluchez la pomme et taillez-la en dés.
4. Dans la poêle, faites revenir le poulet avec 1 càs d'huile d'olive sur feu vif pendant 5 minutes. Réservez.
5. Dans la même poêle, faites fondre les endives et les pommes.
6. Une fois les endives cuites, ajoutez le poulet et le curry. Ajoutez la crème, poursuivez la cuisson 5 minutes.