



Poulet au curry et endives



4 personnes



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 min

INGREDIENTS

4 escalopes de poulet	200 ml de crème liquide
600 g d'endives	1 càs d'huile
1 pomme	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.