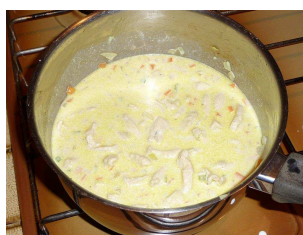




Macaronis au poulet et aux petits légumes, sauce curry



Ingrédients

Recette pour : 2 personnes
Préparation : 10 minutes
Repos : /
Cuisson : 15 minutes

~~~~~

250 g de macaronis  
200 g de blanc de poulet  
1 oignon  
1 carotte  
1 branche de céleri  
1 gousse d'ail  
1 cuillère à café de curry  
20 cl de crème liquide  
10 cl de bouillon de poule  
Huile de tournesol  
Sel, poivre

### *Progression*

- 1 - Emincer les blancs de poulet et couper la carotte, l'oignon et le céleri en brunoise. Hacher l'ail.
- 2 - Dans une casserole, faire revenir les légumes avec une peu d'huile de tournesol. Ajouter le poulet. Lorsque tout est bien coloré, saupoudrer de curry. Ajouter le bouillon chaud et la crème liquide. Rectifier l'assaisonnement et laisser cuire à feu doux pendant 15 minutes.
- 3 - Pendant ce temps, faire cuire les macaronis dans une casserole d'eau bouillante salée.