

# les recettes d'Alice

## Curry de poulet aux asperges



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



30 minutes



facile

### Ingrédients

800 gr de blancs de poulet  
1 oignon  
1 kg d'asperges  
2 c à s de curry  
50 gr de cacahuètes

1 c à s de ciboulette ciselée  
2 gousses d'ail  
fond de volaille  
2 c à s d'huile

### Matériel nécessaire

1 cocotte 1 éplucheur à asperge

### Préparation et réalisation

- 1- Découper les blancs de poulet en cubes. Eplucher les asperges et les couper en tronçons. Eplucher l'oignon et l'ail.
- 2- Dans une cocotte faire chauffer l'huile et faire dorer les cubes de poulet, débarrasser. Mettre à la place, les oignons émincés, l'ail écrasé, les cacahuètes concassées et le curry faire revenir 5 min puis remettre les poulets. Verser 30 cl d'eau et ajouter du fond de volaille déshydraté. Ajouter la ciboulette et cuire 20 min à feu doux.
- 3- Rectifier l'assaisonnement et ajouter 5 min avant la fin de cuisson les asperges.

### Conseils et astuces

En accompagnement on servira du riz basmati.

Alice Délice

