

## RECETTE DES EMINCES DE POULET AU CURRY

### INGREDIENTS

Des filets de poulet pour 600g	3.49 euros
2 cuillères à soupe de curry en poudre	0.30 euros
20 cl de crème fraîche	0.89 euros
Le jus d'un demi-citron	0.30 euros
1 cuillère à soupe d'huile olive	

Soit un prix total de 4.98 euros pour 4 personnes : **1.25 euros / personne.**



Emincer les blancs de poulet en petits carrés et les saupoudrer de curry.  
Faire revenir les dés de poulet dans une poêle avec 1 cas d'huile d'olive.  
Lorsque tout est bien doré, ajouter le jus du demi-citron et la crème, laisser mijoter encore 2 mn..... C'est prêt

Miam Miam .....

On peut accompagner ce curry de poulet d'un riz complet ou bien de pâtes.