

CURRY BLANC

Chez Vero
Cuisine

Ingrédients :

800 g de haricots blanc cuits, rincés,
égouttés
1/4 l d'eau
2 C à Soupe de graisse de coco
4 vert d'oignon
1/8 de boîte de pâte de curry vert
(magasin asiatique)
2 gousses d'ail
1 jus de citron
1 C à café sarriette
sel
150 g de maïs
600 gr de poulet ou de dinde en lamelles



Recette :

Mixer 400 gr de haricots avec 1/4 l d'eau. Réserver.
Faire 5 à 10 mn revenir la viande dans la graisse, ajouter le curry vert.
Ajouter la purée de haricot, le vert d'oignon émincé, l'ail écrasé, le jus de citron, les haricots, maïs, sarriette et sel.
Laisser mijoter à découvert 20 mn.