

# Noisettes de poulet au curry vert



10 personnes



## Ingrediënten

- 1,5 kg de Noisettes de poulet
- ½ pomme
- 1 gousse d'ail
- ½ oignon + 250 g d'oignons (lamelles pour le riz)
- Beurre
- 10 g de curry vert
- 60 g de farine
- 9 dl de bouillon de volaille + 1 l de bouillon de légumes
- 1 dl de crème de coco
- 500 g de chou-fleur
- 500 g de chou romanesco
- 500 g de riz
- 150 g de raisins secs

## Bereiding

Découpez les Noisettes de poulet en morceaux.

Pelez la pomme, nettoyez l'oignon et l'ail et taillez-les en brunoise. Faites revenir la pomme, l'oignon et l'ail dans un peu de beurre et ajoutez le curry.

Singez à la farine et mouillez avec le bouillon de volaille. Portez à ébullition et laissez suer 20 min. à petit feu. Mixez la sauce et ajoutez-y les Noisettes de poulet.

Cuisez le chou-fleur et le chou romanesco à la vapeur pendant ± 20 min. (croquant).

Ajoutez le chou-fleur à la sauce et laissez cuire encore un peu, achevez avec la crème de coco. Assaisonnez.

Versez le bouillon de légumes dans le riz et cuisez-le 20 min., puis laissez reposer 10 min.

Trempez les raisins secs dans l'eau et découpez les oignons en fines lamelles. Dorez les oignons, ajoutez les raisins secs et le persil haché.

Ajoutez ce mélange au riz et servez.

*Meer lekkere recepten op Volys.be!*

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie  
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)