

Poulet au gingembre et Picandou



Informations

Personnes : 4
Préparation : 30 min.
Cuisson : 15 min.

Ingrédients

- 6 Picandou
- 4 blancs de poulet
- 1 morceau de gingembre frais
- Moutarde
- Curry
- Curcuma
- Sel
- Coriandre
- Vin blanc
- CBouillon de poulet
- Huile d'olive
- Champignons

Étapes de la préparation

1. Pelez et râpez le gingembre. Coupez les blancs de poulet en lanières et faites-les mariner avec le gingembre, le curry, le curcuma, un peu de moutarde et un peu de vin blanc, environ 10 minutes.
2. Faites revenir le poulet dans l'huile d'olive.
3. Ajoutez les champignons.
4. Déglacez avec le bouillon de poulet et ajoutez-y le Picandou pour obtenir une sauce crémeuse. Laissez mijoter environ 2 minutes.
5. Pour finir, ajoutez de la coriandre fraîche avant de servir.

? **Astuce** : Si vous n'avez pas de gingembre, vous pouvez utiliser de la cannelle, du macis ou de la noix de muscade.