

Gnocchi au Poulet et à l'Indienne

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

| | |
|------------------------|-------------------------|
| - GNOCCHI (PÂTES) | 500 g |
| - BLANC(S) DE POULET | 2 |
| - POIVRON(S) ROUGE(S) | 1 |
| - JEUNES OIGNONS VERTS | 1 botte |
| - PIGNONS DE PIN | 2 c à soupe |
| - CURRY EN POUDRE | 1 c à soupe |
| - NOIX DE COCO | 2 + 1 c à soupe (râpée) |
| - BANANES SÉCHÉES | 2 c à soupe |
| - RAISINS SECS | 2 c à soupe |
| - CREME FRAICHE | 250 ml |
| - BEURRE DE CUISSON | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Coupez le poulet ainsi que le poivron en dés.
- Emincez les oignons en gardant un peu de vert.
- Placez les raisins et les bananes dans un récipient d'eau tiède.
- Faites cuire les pâtes dans le l'eau salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Faites dorer les poivrons et les oignons dans du beurre chaud.
- Ajoutez le poulet et les pignons de pin.
- Ajoutez ensuite les pâtes égouttées et saupoudrez de curry, mélangez et faites dorer pendant 5 minutes sur feu doux à couvert en remuant de temps en temps.
- Salez et poivrez.
- Ajoutez les 2 c à soupe de noix de coco, les bananes et les raisins égouttés. Arrosez avec la crème fraîche. Laissez épaissir 5 minutes.
- Servez immédiatement en saupoudrant d'un peu de noix de coco.