

8. CURRY JAPONAIS

ORIGINE : STYLE JAPONAIS



LE SUSHI DU DÉTAIL

Le Sushi Du détail vous accueille du lundi au samedi de 10h30 à 20h, dans la Galerie Saint-Hubert (Rue des Wallons 8), en face de Cellule Sush'

INGREDIENTS

300gr de poulet coupé en cubes
1 oignon coupé en cubes
2 carottes coupées en rondelles
6 pommes de terre épluchées et coupées en carrés
huile de sésame*
1 càs sauce huître*
1 bloc de curry japonais*
66cl d'eau
sel, poivre

* Ingrédients disponibles au Sushi du Détail

INFOS

Personnes | 4
Difficulté | ★
Temps | 1h

RECETTE

- 01** Saisissez les cubes de poulet à feu vif dans un peu d'huile de sésame, puis réservez.
- 02** Chauffez l'oignon et les carottes dans un peu d'huile sur feu moyen pendant 10 minutes.
- 03** Ajoutez les cubes de pommes de terre et continuez à cuire pendant 10 minutes, toujours sur feu moyen.
- 04** Ajoutez l'eau et faites bouillir légèrement pendant 15-20 minutes (il faut que les pommes de terre soient cuites).
- 05** A feu doux, ajoutez le bloc de curry japonais en petits bouts et mélangez délicatement. Quand le curry a fondu, reportez la préparation à ébullition pendant 2-3 minutes pour faire épaissir le bouillon.
- 06** Ajoutez le poulet, recuisez à feu doux pendant 20 minutes. C'est prêt ! Vous pouvez accompagner ce plat avec un riz basmati*.