



# Poulet coco-curry-carotte & tagliatelles au curry Duclos Gonet

Un plat qui fait la part belle au mélange des saveurs sucrées et salées, tout en douceur. D'un réconfort absolu, il mêle légumes et féculents : voilà une occasion prometteuse de manger sain et équilibré tout en émoussant ses papilles. Et surtout, on accentue la saveur du curry avec les tagliatelles délicatement parfumées Duclos Gonet. Une recette simple, originale, gourmande... avec des produits locaux.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN**

**TEMPS DE CUISSON : 30 MIN**

**INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)**

- 4 escalopes de poulet
- 400 ml de lait de coco
- 8 carottes fraîches
- 1 bel oignon jaune
- 2 cuillères à café de curry moulu
- De l'huile de coco
- 400 g de tagliatelles au curry Duclos Gonet

**ÉTAPES**

- Émincer finement l'oignon et le faire doucement revenir dans un peu d'huile de coco.
- Couper le poulet en gros dés. Remplacer dans la poêle l'oignon par les morceaux de poulet. Saupoudrer d'une cuillère à café de curry indien et faire revenir.
- Verser le lait de coco, remettre les oignons et laisser cuire doucement pendant 15 à 10 mn : le lait de coco doit épaissir.
- Pendant ce temps, couper de fines lamelles dans les carottes pelées. Les faire cuire à la vapeur douce : 5 mn suffisent, les tagliatelles de carottes doivent être cuites mais en préservant un maximum de vitamines. Goûter un peu avant la fin de cuisson pour ajouter 1 à 2 cuillères à café de curry, du sel et du poivre.
- Et mettre à cuire les tagliatelles de curry Duclos Gonet.
- Servir en nappant les tagliatelles de carottes et de pâtes de sauce au curry.