RIZ CASIMIR QUASI PRÊT

ZUTATEN

g gekochter Basmatireis

g Hühnerbrüste

Bananen

Beutel Ananassaft

El. Mandelscheiben

Beutel Thomy Currysauce

Flasche Kokosöl zum Braten

ANWEISUNG

Schritt 1	Couper les bananes en rondelles, égoutter les morceaux d’ananas et les faire revenir ensemble dans une poêle avec de l’huile de noix de coco. Réserver.
Schritt 2	Couper le filet de poulet en petits morceaux, les faire revenir dans une poêle à feu vif avec de l’huile de noix de coco, puis les laisser mijoter jusqu’à ce qu’ils soient cuits.
Schritt 3	Ajouter les fruits poêlés et la sauce curry THOMY à la viande et porter brièvement à ébullition.
Schritt 4	Faire griller les amandes effilées dans une petite poêle jusqu’à ce qu’elles soient bien dorées.
Schritt 5	Disposer le riz sur quatre assiettes, ajouter le curry de la poêle et garnir chaque plat d’amandes effilées. Si cette préparation manque pour toi d’exotisme, le riz Casimir peut être agrémenté de pêches, de cerises ou de poires.