

RIZ CASIMIR QUASI PRÊT

Question-quiz pour tes invités: quel est le point commun entre le rock'n'roll, les coiffures gominées et le riz Casimir? Tous les trois sont des classiques des années 50 ! Grâce à la sauce curry THOMY, prépare en un tour de main ce délicieux plat „vintage“ qui va régaler tes convives, en alliant toute en finesse les saveurs sucrées et épicées.

Ingédients

- 400 g de riz basmati cuit
- 500 g de filet de poulet
- 2 bananes
- ½ boîte d'ananas en morceaux
- 2 cuillères à soupe d'amandes effilées
- 1 sauce curry THOMY
- Huile de noix de coco pour la friture



30 minutes



4 personnes

C'est parti

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.
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.
3. Ajouter les fruits poêlés et la sauce curry THOMY à la viande et porter brièvement à ébullition.
4. Faire griller les amandes effilées dans une petite poêle jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
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.