



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Escalope de dinde au curry et potiron .



### Ingrédients :

- 1 cuillère à soupe de curry
  - 2 cuillères à soupe d'huile
  - 200 g de chair de potiron
  - 200 g de dinde
  - 200 ml de lait de noix de coco
  - 250 g de riz basmati
  - 5 abricots secs
  - Herbes de Provence
  - Quelques cerneaux de noix
  - Sel, poivre du moulin
- 
- Couper les escalopes de dinde et la chair de potiron en lamelles et petits dés
  - Étape supplémentaire : imprégner les lamelles dans les épices
  - Couper les abricots en deux sur la tranche
  - Faire chauffer l'huile dans une poêle, verser le curry et mélanger bien
  - Ajouter 5 cuillères à soupe de lait de noix de coco
  - Mélanger et laisser cuire pendant 1 minute
  - Ajouter la dinde émincée, le potiron, les abricots et le reste du lait de noix de coco
  - Laisser cuire à petit feu pendant 15 minutes en remuant fréquemment
  - Saler, rajouter des épices Servir avec du riz basmati cuit 11 minutes à l'eau
  - Décorer de cerneaux de noix concassés