



## Curry de Coquillettes royales au poulet, poireaux et lait de coco

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 300 g de Coquillettes royales aux œufs frais Lustucru
- 3 blancs de poireaux
- 16 tomates cerises
- 1 gros oignon
- 8 tranches de bacon
- 2 blancs de poulet
- 300 ml de crème de coco
- 1 cuillère à soupe de sucre brun
- 2 cuillères à café de curry en poudre
- Sauce soja
- Huile d'olive
- Sel et poivre

1. Lavez les blancs de poireaux, fendez-les en deux et coupez-les en petits tronçons.
2. Épluchez l'oignon, coupez-le en deux, émincez.
3. Coupez le blanc de poulet en tous petits dés. Détaillez le bacon en lanières.

4. Dans une grande poêle, faites fondre les blancs de poireaux, les oignons, ajoutez le curry en poudre et un peu d'huile d'olive.
5. Dans une autre poêle, faites sauter les tomates cerises entières à feu vif avec 2 cuillères à soupe d'huile, salez, poivrez, sucez et ajoutez la sauce soja. Laissez mijoter quelques minutes, jusqu'à ce que les tomates soient saisies et enrobées. Réservez.
6. Faites sauter le poulet coupé et le bacon dans la poêle des tomates, saisissez à feu vif. Une fois les viandes dorées, ajoutez-les dans la poêle des légumes, et versez la crème de coco. Laissez mijoter à feu doux.
7. Pendant ce temps, faites cuire les coquillettes royales dans une casserole d'eau bouillante salée en suivant les indications présentes sur le paquet, puis égouttez.
8. Servez en assiette les pâtes avec la garniture au curry et décorez avec les tomates cerises.