

**Curry de volaille tomate et pomme**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/05/curry-de-volaille-tomate-et-pomme-p1170380-r.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**- 800 g d'escalopes de** [**poulet**](https://recettes.de/poulet) **ou de** [**dinde**](https://recettes.de/dinde)  
**- 2 oignons**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 1 morceau de** [**gingembre**](https://recettes.de/gingembre) **(1)**  
**- 2** [**pommes**](https://recettes.de/pomme) **Granny Smith**  
**- 1 boîte de pulpe de** [**tomate**](https://recettes.de/tomates)  
**- 1 càc de** [**curry**](https://recettes.de/curry) **(1)**  
**- 200 ml de** [**lait de coco**](https://recettes.de/lait-de-coco) **- huile d'olive  
-sel & poivre du moulin**

Couper les escalopes de volaille en gros dés.  
Éplucher et émincer les oignons.  
Émincer l'ail dégermé et râper le gingembre.  
Éplucher et couper les pommes en dés.  
Faire suer les oignons dans un filet d'huile chaude.  
Ajouter les dés de volaille et remuer à feu moyen jusqu'à ce qu'ils perdent leur couleur rose.  
Incorporer les dés de pomme, l'ail et le gingembre et laisser revenir un instant en remuant.  
Ajouter enfin la pulpe de tomate, le lait de coco et le curry.  
Saler légèrement.  
Laisser mijoter pendant environ 25 minutes jusqu'à ce que la volaille soit tendre et la sauce onctueuse.  
Rectifier l'assaisonnement et servir chaud avec du riz ou comme moi de la semoule de couscous.