



Pomme de terre au four farcie au curry rouge thaïlandais



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 pommes de terre (grosses, non pelées)
500 grammes de curry rouge thaïlandais au poulet (prête à l'emploi)
2 oignons de printemps (émincés)
1 paquet de coriandre (hachée finement)

Méthode de préparation

- 1.** Emballez les pommes de terre dans du papier aluminium et laissez-les cuire dans les braises pendant $\pm$ 1 heure.
- 2.** Faites chauffer le curry rouge thaïlandais dans une casserole ou au micro-ondes.
- 3.** Déballez les pommes de terre et coupez-les en deux.
- 4.** Mettez une pomme de terre sur chaque assiette et couvrez-les de curry rouge thaïlandais.
- 5.** Garnissez de jeunes oignons et de coriandre.