

**MON  
BOUCHER**  
EST UN ARTISTE



**BOUCHERIE VALLET (74)**  
VOUS PROPOSE

*Dinde  
façon thaï*

POUR 5-6 PERSONNES

**INGRÉDIENTS**

- 1 kg de dinde en cubes
- 500 g de carottes en tagliatelles
- 500 g de courgettes en tagliatelles
- 2 boîtes de lait de coco
- 1 oignon coupé finement
- Curry, sel et poivre

- ① Faites revenir l'oignon et la viande dans l'huile d'olive.
- ② Ajoutez le curry et bien mélanger.
- ③ Versez le lait de coco, salez, poivrez.
- ④ Laissez cuire 20 min puis ajoutez les légumes et à nouveau 15 min à feu doux.



**LE CONSEIL  
DU CHEF BOUCHER**

À déguster avec des  
pâtes ou des pommes  
de terre à l'eau.