



Cakes salés

Mini cakes au poulet et au curry



40 min 10 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

331

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Poulet au curry

1 **Blanc(s) de poulet**
5 g **Beurre**
25 g **Oignon(s)**
1 c. à café **Curry**
1 c. à soupe **Crème
liquide (fleurette)**
50 g **Raisins secs**

Pâte à cake

200 g **Farine**
10 g **Levure chimique**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
10 cl **Lait demi-écrémé**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Couper les blancs de poulet en petits cubes.
- 2 Eplucher et hacher l'oignon.

Étape 2

Cuisson du poulet au curry

- 1 Mettre une poêle à feu moyen. Y déposer le beurre et le faire fondre.
- 2 Ajouter les oignons et les laisser sur le feu jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
- 3 Ajouter le poulet et le faire revenir jusqu'à ce qu'il soit à point.
- 4 Il ne faut pas trop insister lors de la cuisson de la viande, le poulet ayant tendance à rapidement sécher et devenir alors dur.
- 5 Ajouter les raisins secs, puis le curry, remuer, ajouter la crème et remuer encore, et poursuivre la cuisson pendant 3 minutes de plus.

Étape 3

Réalisation et dressage des mini-cakes

- 1 Verser dans un saladier l'ensemble des ingrédients de la pâte à mini-cakes. Ajouter une pincée de sel et mélanger le tout.
- 2 Ajouter le poulet au curry et mélanger encore une dernière fois.
- 3 Verser le mélange dans des moules à cake individuels.
- 4 Pour démouler plus facilement les moules lors de la réalisation des cakes, on peut beurrer les moules ou choisir de les chemiser (les couvrir de papier sulfurisé), ce qui n'empêche pas de les beurrer très légèrement avant.
- 5 Enfourner dans un four préchauffé à 180°C (Th.6) pendant environ 30 minutes. Servir chaud, tiède ou froid.