Poulet

Crumble de poulet, raisins secs et curry

30 min	20 min	10 min	0	277
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Couper les blancs de poulet en petits cubes.
2. Eplucher et hacher l'oignon.
3. Couper le beurre en tout petits cubes.

Étape 2

Cuisson du poulet au curry

1. Mettre une poêle à feu moyen. Y ajouter 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 du poulet sinon il va s'assécher et durcir.
5. Ajouter les raisins secs, puis le curry, remuer, ajouter la crème et remuer encore.

Étape 3

Préparation et cuisson des crumbles

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le poulet

- 6 **Blanc(s) de poulet**
- 10 g **Beurre**
- 1 **Oignon(s)**
- 1 c. à soupe **Raisins secs**
- 1 c. à café **Curry**
- 1 c. à soupe **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour le crumble

- 1 **Sel**
- 30 g **Beurre**
- 40 g **Chapelure**
- 40 g **Farine**

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Mélanger la farine et la chapelure dans un saladier. Puis ajouter le beurre et mélanger avec les doigts jusqu'à obtenir un sablé grossier.
3. Pour faire un crumble il vaut mieux utiliser du beurre bien froid.
4. Verser le poulet au curry dans les moules puis couvrir avec le crumble.
5. Enfourner pendant environ 10 minutes.

Étape 4

Dressage

1. Servir chaud.