



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.