

## Volaille cuisinée au curry, lait de noix de coco, pomme verte de Cyril Lignac

### INGRÉDIENTS

#### Sauce curry de Madras :

- 1 oignon blanc
- 2 tiges de citronnelle ou 1 citron
- 50 g de gingembre frais (ou 25g de gingembre en poudre) j'en ai mis une pincée moins de 2g
- 1 gousse d'ail j'ai mis de l'ail en poudre
- 5 cl d'huile d'olive j'ai mis un filet, je n'ai pas pesé
- 30 g de curry en poudre (ou 30g curcuma), j'en ai mis moins, sinon, c'est mon pot entier qui y passait j'ai mis 5 g

maxi

- 30 cl de lait de coco (ou 30g de crème fraîche) j'ai mis une brique de 200 ml de lait de coco
- 50 g de noix de coco râpée (facultatif) pas mis car je ne voulais pas filtrer la sauce
- 1 l de crème liquide entière (j'ai mis une brique de 20 cl et j'ai ajouté un verre et demi d'eau pour liquéfier un peu,

j'aime moins avec trop de crème)

#### Volaille fermière & pomme de terre :

- 4 blancs de volaille fermière sans peau (ou 300g de poisson blanc)
- 1 pincée de sel fin / moulin à poivre
- 5 cl d'huile de pépins de raisins (ou 5cl d'huile de tournesol) j'ai repris huile d'olive
- 25g de beurre (je n'en ai pas mis)
- 3 grosses pommes de terre (ou 3 grosses carottes) j'en ai mis un peu plus

#### Finition et dressage :

- 1 pomme granny smith (je ne suis pas fan, mais c'est joli)
- ¼ de citron
- 1 pincée de piment d'Espelette

### PRÉPARATION

Coupez les escalopes de poulet en dés. Ajoutez du sel et du poivre sur les dés. Dans une poêle, faites chauffer un filet d'huile d'olive. Quand la poêle est bien chaude, ajoutez les dés de poulet. Faites-les bien dorer. J'ai cuit dans une casserole et j'ai réservé ensuite, comme ça j'ai réutilisé la casserole... économie de vaisselle.

Epluchez l'oignon et coupez le grossièrement (je l'ai émincé car comme j'adore les oignons, je voulais les garder dans la sauce). Dans une casserole (la même pour moi), faites chauffer de l'huile d'olive. Ajoutez l'oignon pour le faire revenir avec de la citronnelle préalablement coupée (j'ai mis des quartiers de citron), le gingembre et de l'ail (en poudre pour moi). Faites colorer. Ajoutez le curry, et baissez le feu. Ajoutez ensuite la noix de coco. (je n'ai pas mis). Faites revenir le tout en mélangeant.

Ajoutez le lait de coco. Ajoutez ensuite la crème pour faire la sauce. Laissez mijoter.

Pendant ce temps, épluchez les pommes de terre. Coupez-les ensuite en petits morceaux (oui petits). Il ne faut pas qu'elles soient trop épaisses pour qu'elles cuisent rapidement !

Filtrez la crème (moi j'ai gardé ma crème telle quelle, que des bonnes choses et j'ai gardé la même casserole, économie de vaisselle encore!!!): dans une cocotte, ajoutez une passoire et versez la crème dans la passoire. Mettez la cocotte sur le feu, et ajoutez les pommes de terre dans la sauce. Laissez mijoter.

Dans la cocotte de sauce et pommes de terre, ajoutez le poulet qui finira de cuire tout doucement dans la sauce.

Pendant que le poulet finit de cuire dans la cocotte, coupez la pomme verte en fines lamelles.

Dans la cocotte, ajoutez un peu de jus de citron. Au dernier moment, ajoutez les lamelles de pomme dans la cocotte. (je les ai ajoutées dans l'assiette pour que ce soit plus joli, pour le goût je préfère sans, mais ça c'est juste mon avis)

Une fois que le tout est cuit, vous pouvez servir le plat, avec du riz en accompagnement si vous le souhaitez. (je n'ai pas oublié de retirer les quartiers de citron vu que je n'avais pas filtré ma sauce)