

CURRY DE POULET AU CRUMBLE DE NOIX DE COCO



Pour 8 personnes

Ingrédients :

8 escalopes de poulet

4 oignons

500 g de champignons de Paris

40 g de beurre

20 cl de lait de coco

3 c à s de curry en poudre

1 pincée de piment

1 bouquet de coriandre

Pour le crumble

100 g de farine

100 g de beurre

30 g de sucre roux

80 g de noix de coco râpée

Emincer les oignons et les champignons. Découper les escalopes de poulet en lamelles.

Mettre à chauffer du beurre et de l'huile dans une sauteuse et y faire revenir les oignons, les champignons et le poulet jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Saupoudrer de curry et verser le lait de coco. Ajouter le piment, saler et poivrer.

Couvrir et laisser cuire 15 mn en remuant de temps en temps. Ajouter la coriandre ciselée en fin de cuisson.

Préchauffer le four à 240°.

Mettre la farine, le beurre froid en morceaux, le sucre, la noix de coco dans le bol d'un robot et mixez quelques secondes par à coup, jusqu'à obtenir un mélange sablé. (Ou dans un saladier et mélanger à la main.)

Disposer le curry de poulet dans un plat beurré et répartir le crumble dessus.

Baissez le thermostat à 180° et faire cuire pendant 25 minutes.

Anne Berthou / 16 novembre 2016