

Poulet au chocolat curry



Ingrédients

- 6 escalopes de poulet
- 300 ml de crème liquide
- 200 g de chocolat
- 2 cuillères à café de curry en poudre



Préparation

Faites bouillir la crème à la casserole et versez-la sur le chocolat cassé en morceaux.

Attendez 1 minute, puis mélangez au fouet et ajoutez ensuite le curry.

Faites chauffer à feu vif une poêle avec un peu d'huile.

Faites bien dorer le poulet pour que celui-ci soit légèrement croustillant en bouche. Salez et poivrez.

Taillez les escalopes en lamelles de 1 cm de large et disposez les lamelles au milieu de l'assiette et ajoutez avec parcimonie la sauce sur le poulet et en décoration sur l'assiette.



Astuces de chef

• Retirez le filet de poulet du réfrigérateur à l'avance, et s'il est un peu humide, séchez-le avec du papier absorbant avant sa cuisson.

Optez également pour une poêle adaptée à la taille de votre filet de poulet, à fond épais. Dans une poêle trop grande, la matière grasse brûle plus rapidement et il vous faudra alors en rajouter. »