Curry de poulet à l'ananas avec riz citronné

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	30 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

600 g de hauts de cuisse de poulet

Sel

Poivre

½ ananas

1 échalote

1 gousse d'ail

1 piment, rouge

2 cc de poudre de curry, douce

Huile de coco, pour la saisie

Saler et poivrer le poulet.

Eplucher l'ananas et le tailler en morceaux. Eplucher l'échalote et l'ail et les hacher finement. Emincer finement le piment.

Chauffer l'huile de coco dans une poêle. Ajouter l'échalote, l'ail et le piment et faire revenir. Ajouter les morceaux d'ananas, la poudre de curry et faire revenir le tout. Ajouter le poulet.

350 g de lait de coco

1 cs de fécule

50 g de noix de cajou

Mélanger le lait de coco avec la fécule et verser dans la casserole. Porter à ébullition et mettre dans le plat en porcelaine.

Faire griller les noix de cajou, les hacher grossièrement et verser sur le curry de poulet.

250 g de riz

1 citron

250 ml de bouillon de volaille

Râper le zeste du citron. Verser le riz dans un plat en porcelaine avec le zeste de citron et le bouillon de volaille.

Enfourner les deux plats en porcelaine, l'un à côté de l'autre, sur la grille dans l'espace de cuisson. Cuire.

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 30 min

Sel

Poivre

Après la cuisson, saler et poivrer le curry et laisser reposer 5 minutes.

Accessoires

2 plats en porcelaine ⅓ GN, hauteur 65 mm

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019