

CURRY DE LINGUINE AU POULET ET CREVETTES

Préparation : 20mn – cuisson : 12mn

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 cuisses de poulet
- 125g de petites crevettes roses décortiquées
- 320g de linguine (pâtes) fraîches
- 30clde lait de coco
- 2 cuil à soupe d'huile
- 1 tomate - 1 oignon - 1 gousse d'ail
- 1cuil à c bombée de curry
- 1 brin de basilic – sel - poivre

Préparation

1. Retirez la peau des cuisses de poulet Coupez la chair en morceaux .Dans une sauteuse antiadhésive faites revenir dans l'huile chaude le poulet et l'oignon émincé, pendant 5 mn ajoutez les crevettes et poursuivez la cuisson 1 mn; Parsemez de curry et mélangez 30 sec;
2. Ajoutez l'ail pressé, les crevettes, le lait de coco, la tomate épépinée coupez en petits dés, la moitié du basilic émincé, salez poivrez laissez mijotez 5 mn.
3. Faites cuire les linguines à l'eau bouillante salée (1à 3 mn) égouttez, les mélangez- les à la sauce.
Répartissez dans des bols décorez du reste de basilic.

CHAPON FARCI AUX BOUDINS BLANCS

Ingrédients pour 8 à 10 personnes 1 chapon de 3kg

Farce : _____ 2 tranches de pain de mie, 5cl de lait, 2 grosses échalotes, 45g de beurre, 300g de foies de volaille, 2 boudins blancs, 200g de farce fine forestière 10cl de cognac, 1 œuf, 2 cuil à soupe de crème fraîche 2 cuil à soupe de persil haché, 2 pincées de 4 épices, 1 bocal de marrons

Garniture : ½ pomme par personne des marrons, des brins de thym
Sel Poivre

Technique

- 1-Dans un bol, verser le lait et émietter le pain de mie. Peler et hacher les échalotes. Couper en dés les foies de volaille
- 2-Dans une poêle, chauffer 15g de beurre, faire revenir les échalotes jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Ajouter les dés de foie de volaille
- 3-Retirer la peau des boudins blancs et émietter la chair. La mettre dans un saladier, Incorporer la farce fine, la préparation aux dés de foies de volaille , ainsi que la mie de pain essorée. Verser la moitié du cognac
- 4-Ajouter l'œuf entier, la crème fraîche, le persil ciselé ainsi que les 4 épices et une petite poignée de marrons écrasés. Saler, poivrer et mélanger le tout de façon à obtenir une farce homogène
- 5-Allumer le four à 180° (th6). Farcir le chapon. Coudre les ouvertures. Poser dans un grand plat graissé avec 30g de beurre. Enfourner pour 30mn
- 6- Sortir le chapon, verser 2 verres d'eau et poursuivre la cuisson 1h35 tout en arrosant régulièrement la volaille avec le jus de cuisson
- 7- Sortir le chapon du four. Prélever le jus de cuisson et le verser dans une casserole.
- 8- Dégraisser le jus, ajouter le reste de cognac. Flamber. Laisser réduire pendant 10mn. Arroser à nouveau le chapon avec cette préparation.
- 9-Laver, épépiner et couper les pommes en dés. Les déposer autour du chapon avec les marrons restants. Parsemer de brins de thym et remettre au four 10mn
- 10-Découper le chapon, le disposer dans un plat entouré de sa garniture. Verser la sauce dans une saucière. Servir avec un Champigny.