

# Parade du poulet

Il ne cesse de nous épater. Le poulet fait son show et il est dans tous ses états. Laissez-vous inspirer par nos créations!

## Pie Casimir

🕒 40 min + 25 min au four

Pour un plat à gratin d'env. 2 litres, graissé

600 g de blancs de poulet huile pour la cuisson ½ c. c. de sel un peu de poivre	Préchauffer le four à 220° C. Couper les blancs de poulet en cubes d'env. 2cm. Bien faire chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive. Saisir les morceaux env. 5 min par portion, retirer, saler, poivrer.
2 pommes 200 g de raisins noirs sans pépins	Couper les pommes en quatre, évider le cœur, tailler en tranches, couper les raisins en deux. Bien faire chauffer un peu d'huile dans la même poêle. Faire sauter les fruits env. 5 min en remuant, retirer.
1 c. s. de curry 2½ dl de bouillon de poule 1 c. s. de confiture d'abricot 2 dl de demi-crème à sauce 100 g de riz long (p. ex. parboiled) sel, poivre, selon goût	Faire revenir le curry un instant dans la même poêle. Verser le bouillon, porter à ébullition. Ajouter confiture, crème et riz, rectifier l'assaisonnement, mettre dans le plat graissé. Répartir dessus poulet, pommes et raisins.
1 abaisse de pâte feuilletée (Ø env. 32 cm) 1 œuf	Déranger la pâte, la poser sur le plat sans tasser, ouvrir une petite croix au centre avec un couteau. Battre l'œuf, en badigeonner la pâte.

**Cuisson:** env. 25 min dans la moitié inférieure du four.

**Préparation à l'avance:** poulet, sauce comprise, laisser refroidir, mettre dans le plat. Garder à couvert jusqu'à un jour au réfrigérateur. Poser la pâte dessus et enfourner.

**Portion (¼):** 747 kcal, lip 32 g, glu 67 g, pro 46 g



ANNONCE

### Fond de volaille Lacroix



Si vous demandez à cent chefs quel est le secret d'une grande cuisine, ils vous donneront presque tous la même réponse: un bon fond.

Le fond de volaille Lacroix est idéal pour presque toutes les sauces, viandes blanches et le poisson.

De nombreux conseils et idées de recettes sont disponibles sur [www.lacroix.ch](http://www.lacroix.ch).