

TERRINE DE POULET AU CURRY, CORIANDRE, RAISINS SECS ET LAIT DE COCO

Pour un moule de 28 cm

Préparation : 40 min

Cuisson : 40 min

Repos au frais : 8 heures



4 blancs de poulet (j'en ai mis 3 mais ils étaient gros)
125 g de raisins blonds (100 g dans la recette d'origine)
30 cl de lait de coco onctueux
20 cl de bouillon de volaille
1 oignon
2 gousses d'ail
15 brins de coriandre
2 cuillères à soupe de curry en poudre (3 dans la recette d'origine)
5 feuilles de gélatine
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
sel
poivre du moulin

- 1 Couper les blancs de poulet en 2 ou en 3 (selon leur épaisseur) dans le sens de la longueur.
- 2 Faire tremper les raisins dans de l'eau chaude pendant 5 min.
- 3 Hacher l'oignon et l'ail finement et les faire revenir dans l'huile d'olive pendant 3 min. Ajouter le curry, faire revenir 2 min puis ajouter les "lanières" de blancs de poulet. Laisser cuire 5 min en les retournant, puis ajouter les raisins égouttés, la coriandre ciselée, le bouillon et le lait de coco.
- 4 Mélanger, laisser cuire 10 min puis couvrir, baisser le feu et faire mijoter 20 min.
- 5 10 min avant la fin de cuisson du poulet, faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- 6 Quand la viande est cuite, la sortir de la cocotte en l'égouttant et réserver.
- 7 Essorer la gélatine et la faire fondre dans la sauce de la cocotte. Bien mélanger. Verser 1 cm de cette sauce dans le fond d'une terrine (j'ai utilisé un moule à cake) et mettre à solidifier au réfrigérateur pendant 10-15 min.
- 8 Sortir la terrine/le moule du réfrigérateur, disposer la moitié des lanières de poulet, recouvrir de sauce et remettre au frais pour 10-15 min. Procéder de la même façon pour le reste de poulet et le reste de sauce, couvrir d'un film alimentaire et mettre au frais pour 8 heures.
- 9 Pour démouler la terrine, plonger le moule dans de l'eau chaude pendant quelques instants.
- 10 Servir la terrine découpée en tranches avec une salade de pâtes dont la vinaigrette sera parfumée au curry et de plein de coriandre !!!