

Poulet coconut bouillon curry d'herbes

Par Pierre Chomet

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- Suprêmes de poulet 4 pièces

Bouillon de volaille coconut :

- Eau 2,5 L
- Bâtons de citronnelle 2 pièces
- Piment oiseau ¼ pièce
- Champignons de Paris 80 gr
- Carottes 150 gr
- Oignons 150 gr
- Poireau 60 gr
- Céleri branche 60 gr
- Gingembre 15 gr
- Gousses d'ail 3 pièces
- Huile d'olive 1 cl
- Poivre en grains 1 cuillère à café
- Sel 5 gr
- Bouillon de volaille 1 L
- Lait de coco 500 ml

Pâte de curry vert :

- Sel 3 gr
- Gingembre 20 gr
- Curcuma 5 gr
- Coriandre 10 gr
- Piment oiseau 1 pièce
- Ail 15 gr
- Échalote 20 gr
- Basilic 10 gr
- Estragon 10 gr
- Persil 10 gr
- Cerfeuil 10 gr
- Huile d'olive 10 cl
- Citrons jaunes 2 pièces
- Citrons verts 2 pièces

Légumes croquants :

- Carottes 2 pièces
- Fenouil 1 pièce
- Mini maïs doux 8 pièces

Ustensiles :

- Casseroles 2
- Poêle anti-adhésive 1
- Planche à découper 1
- Couteaux
- Maryse 1
- Spatule 1
- Pochon 1
- Bamix 1
- Chinois étamine 1
- Mortier 1
- Mixeur 1
- Cuillères

Déroulé de la recette :

Bouillon de volaille coconut :

- Réaliser le bouillon avec tous les ingrédients et ajouter à la fin, le lait de coco.
- Passer ensuite le bouillon au chinois étamine.

Pâte de curry vert :

- Mélanger tous les ingrédients dans un mortier jusqu'à l'obtention d'une pâte.
- Mélanger la pâte de curry vert au bouillon de volaille coconut
- Passer le tout au bamix.

Légumes croquants :

- Couper les carottes en bâtonnets.
- Préparer le fenouil et le découper en lamelles.

Suprêmes de poulet :

- Dorer la volaille des deux côtés, jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants.

Dressage :

- Dresser les suprêmes de poulet avec les légumes croquants et l'émulsion de bouillon.