

Curry thaï de volaille farcie aux fruits secs

18/12/2018 à 13h49

Par [Ecole Ferrandi](#)



Temps de préparation : 20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Farce de fruits secs

- 6 abricots secs
- 125 g de raisins secs de Corinthe
- 1 poignée de noisettes
- 1 poignée de pistaches
- 1 poignée d'amandes
- 1 c.à.s de miel, 1 pincée de sel et de poivre

Volaille

- 4 filets de volaille sans peau

Sauce curry

- 2 échalotes
- 1 grosse carotte
- 2 cm d'une racine de gingembre
- 2 bâtons de citronnelle
- 1/2 poivron rouge
- 1 banane pas très mûre
- 1/2 pomme
- pâte de curry rouge et jaune
- 1 brique de lait de coco
- 1 càc de sauce soja
- 2 càs d'huile de colza

Garnitures

- 1/2 potimarron
- 1 poivron rouge
- 1 pomme

Préparation :

Farce de fruits secs

- Concassez les fruits secs;
- Ajoutez le miel, le sel et le poivre;

Volaille farcie

- Ouvrez les filets dans la longueur et étalez une fine bande de farce;
- Roulez les filets en boudin à l'aide d'une feuille de papier film. Serrez et nouez chaque extrémité;
- Portez à ébullition une grande casserole d'eau, plongez-y les ballotines, couvrez et coupez le feu. Laissez cuire 15 mn.

Sauce Curry

- Épluchez et taillez finement les légumes et les fruits et râpez le gingembre;
- Faites-les revenir dans un faitout avec l'huile de colza (dans l'ordre indiqué sur la liste);
- En fin de cuisson, ajoutez les pâtes de curry. 3 mn plus tard, versez le lait de coco et la sauce soja. Faites cuire quelques minutes puis mixez.

Garniture

- Épépinez les potimarrons ; taillez en dés;
- Découpez les poivrons en carrés d'1 cm de côté;
- Taillez les pommes en dés;
- Faites cuire le tout dans la sauce curry.

Dressage

- Versez les légumes dans une assiette creuse;
- Coupez les filets de volaille en épaisses rondelles ; disposez-les autour des légumes.

L'astuce du chef :

Servir avec un riz thaï