

## POULET DES ÎLES

Recette pour 4 personnes

**Ingrédients** 4 pilons de poulet  
3 poitrines de poulet désossé  
3 cuil. à soupe d'huile de canola ou autres  
1 cuil. à thé de beurre ou margarine  
100ml de lait de coco  
300ml de fond de veau lié ou demie-glace  
1 cuil. à soupe d'échalote hachée  
2 cuil. à soupe de korma



**À savoir** Le korma c'est un mélange de noix de coco, purée de tomate, jus de citron, gingembre, coriandre et ail. Vous le trouverez dans la section produits asiatiques.  
1 ananas coupé en 4 rondelles  
Dégager la chair de l'écorce et la découper en cubes. Réserver les rondelles d'écorce pour y déposer la préparation lors du dressage.

**À savoir** Conserver les plus belles tiges de l'ananas pour la décoration,  
12 mûres  
12 framboises

Confection de l'appareil au poulet pour farcir les écorces d'ananas

**Méthode** Dégager l'os de vos pilons de poulet et recouvrir les bouts avec du papier aluminium. Huiler, saler et poivrer, cuire les pilons au four à 350F, 30 à 35 minutes.  
Dans un poêlon de bonne grandeur, faire suer les échalotes avec l'huile et le beurre.  
Ajouter les cubes de poulet et cuire à feu doux 4 à 5 minutes.

**À savoir** Ajouter le fond de veau ou la demie-glace, le korma, le lait de coco et les cubes d'ananas. La sauce va terminer la cuisson du poulet.

### Dressage du plat

Dresser les écorces sur des vermicelles ou du riz.  
Remplir le centre des écorces avec l'appareil au poulet.  
Déposer au centre un pilon de poulet.  
Décorer avec deux tiges d'ananas et quelques petits fruits.

Bonne dégustation

Chef Croze