

Curry de poulet sur chantilly coco dans une coque filo

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour 24 coques

3 feuilles de pâte filo
50 g de beurre fondu

Chantilly coco

20 cl de crème fraîche liquide entière
50 g de noix de coco
1 cuillère à café de sucre glace

Poulet au curry

1 blanc de poulet
1 cuillère à café de pâte de curry
2 cuillères à café de poudre de coco
Thym
Cumin
Huile d'olive
Quelques amandes effilées

Préchauffer le four à 180°

Découper 16 ronds de 6 centimètres
de diamètre dans chaque feuille filo.

Les badigeonner de beurre fondu, les disposer par deux dans des moules souples à minis tartelettes.

Les remplir de légumes secs pour les cuire.

Enfourner 7 minutes. Réserver.

Faire chauffer la crème fraîche avec la noix de coco.

Laisser infuser jusqu'à complet refroidissement.

Passer au tamis. Mettre dans un siphon, gazer. Réserver au froid au moins 2 heures.

Au moment de servir, disposer la chantilly dans les coques, poser quelques morceaux de poulet froids, parsemer d'amande effilée.

<http://deliceyes.over-blog.org>