

## **Curry de poulet noir sur son étoile de risotto bio aux pépites d'ananas caramélisées**



### **POUR 6 PERSONNES**

Prendre un poulet noir et le couper en morceaux, le placer dans une cocotte allant au four.

Dans un saladier mélanger 200 ml de lait de coco, 150 g de vache qui rit à tartiner ( petit pot en grande surface), du curry une bonne cuillère à café et du sel. Mettre sur le poulet et cuire 40 minutes et ensuite mettre le couvercle de la cocotte et terminer avec 10 minutes de cuisson.

Prendre 2 carottes fanes, garder les fanes pour décorer.

Tailler les carottes en petits rond et faire cuire dans une casserole avec un grand volume d'eau. Après cuisson refroidir les carottes et surtout garder le bouillon.

Dans une poêle faire revenir 1 petit oignon dans 3 cuillères à soupe d'huile d'olives, ajouter 300 g de riz bio et mouiller au fur et à mesure avec le bouillon de cuisson des carottes. Vérifier la cuisson et l'assaisonnement du risotto.

Prendre la moitié d'une petite boîte d'ananas et couper les tranches en petits cubes.

Dans une poêle mettre 50 g de beurre 1/2 sel et faire colorer les petits cubes d'ananas.

Ajouter l'ananas au risotto. Dans la même poêle passer les rondelles de carottes pour les lustre ( faire briller) et réchauffer.

Dressage : prendre un emporte pièce en forme d'étoile déposer un morceau de poulet et une fane de carotte dessus.

Finir avec un trait de sauce les rondelles de carottes.