

Fricassé de Poulet du Gers au curry

Recette proposée par le chef Michel ARSUFFI du Restaurant **Le Papillon**,
à MONTAUT LES CRENEAUX

INGREDIENTS (pour 6 personnes)

- 1 poulet du Gers
- 200 gr de carottes
- 200 gr d'oignons
- 100 gr de raisins secs
- Curry
- 50 gr d'amandes grillées
- 2 pommes fruit
- 200 gr de concassé de tomates
- 1 bouquet garni
- Farine
- Crème fraîche
- Coco râpée
- Bouillon de volaille
- Vin blanc Pacherenc

PREPARATION

- Détailler le poulet
- Le faire revenir à l'huile dans un sautoir sans trop le colorer
- Dans une poêle faire saisir les carottes et les oignons coupés assez gros ensuite les mélanger au poulet
- Ajouter la farine et le curry, laisser cuire 3 à 4 minutes.
- Verser le Pacherenc ainsi que le concassé de tomates, le bouquet garni et les raisins secs, laisser réduire ce vin de moitié et mouiller à hauteur de bouillon de volailles et laisser cuire doucement 30 à 40 minutes.
- En fin de cuisson décanter la volaille et réserver
- Faire réduire la sauce et retirer tous les légumes
- Ajouter la crème fraîche et réduire la consistance
- Incorporer à cette sauce le poulet plus les dés de pommes et un peu de coco râpée
- Dresser dans un plat et saupoudrer d'amandes effilées et grillées