

Coronation chicken



Pour deux personnes

- 2 blancs de poulet de qualité
- 1 carotte
- 1 poireau
- ½ cuillère à café de sel au céleri
- 5 ou 6 grains de poivre
- 1 cuillère à soupe de miel
- 3 cuillères à soupe de chutney de mangue (si on n'en n'a pas, on peut remplacer par de la confiture d'abricot)
- 1 cuillère à café de curry léger
- 1 yaourt de type Fjord ou perle de lait
- 1 cuillère à soupe de mayonnaise
- 2 cuillères à soupe de coriandre hachée
- 1 clou de girofle

La veille, dans une grande casserole, mettre la carotte épluchée et coupée en trois, le poireau, le clou de girofle, le sel de céleri et les grains de poivre. Mettre les blancs de poulet entiers et faire pocher à petits bouillons pendant une bonne demi-heure. Laisser refroidir à couvert et mettre au frais toute la nuit, dans le bouillon.

Le jour J, sortir le poulet du bouillon et le découper en morceaux de la taille d'une bouchée.

On ne jette pas le bouillon, on le filtre et on le congèle pour plus tard.

Dans une casserole, faire fondre doucement le miel avec le chutney et le curry, puis transvaser dans un bol. Lorsque ça a refroidi, ajouter le Fjord et la mayonnaise, mélanger puis ajouter la coriandre.

Déguster bien frais, avec du riz basmati par exemple, ou avec du naan, ou dans du pain pita....