

# CRUMBLE POULET-POMME-RAISINS SECS-CURRY

Pour 2-3 personnes  
Préparation : 10 min  
Cuisson : 30 min



**1 pomme**  
**2 blancs de poulet**  
**1 oignon**  
**1 grosse poignée de raisins secs**  
**1 cuillère à café de curry en poudre**  
**1 cuillère à soupe d'huile d'olive**  
**sel**  
**poivre**  
**coriandre**

*Pâte à crumble :*

**90 g de flocons d'avoine**  
**60 g de beurre mou**  
**50 g de parmesan râpé**

- 1 Peler et émincer l'oignon.
- 2 Couper les blancs de poulet en cubes.
- 3 Peler la pomme, ôter le cœur et la couper en cubes.
- 4 Préchauffer le four à 180°C.
- 5 Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir les oignons, ajouter les dés de viande, les faire rissoler un peu. Ajouter les dés de pommes, les raisins secs, mélanger et laisser cuire pendant 10 min en remuant de temps en temps.
- 6 Saupoudrer de curry. Saler, poivrer et répartir ce mélange dans un plat à gratin.
- 7 Préparer la pâte à crumble en mélangeant les flocons d'avoine, le beurre et le parmesan et l'émietter du bout des doigts puis la répartir sur le mélange pomme-viande.
- 8 Mettre au four pour 20 à 25 min.
- 9 Servir avec un peu de verdure ... de la coriandre par exemple ? ... ;o)

