

## *Pilaf de Poulet à l'Ananas*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- RIZ ROND (POUR RISSOTTO)	1 grande tasse
- CAROTTE(S)	2-3
- OIGNON(S)	1
- ESCALOPE(S) DE POULET	600g
- BOUILLON DE POULE	700 - 800 ml
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- ÉPICE POUR POULET	un peu
- CURRY EN POUDRE	2 c à café
- CIBOULETTE	
- ANANAS	8-10 tranches
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Pelez et coupez les carottes en dés. Faites-les cuire au micro-onde sous un film alimentaire pendant 5 minutes. Réservez.
- Emincez l'oignon.
- Coupez les escalopes de poulet en morceaux (pas trop petits).
- Faites revenir la volaille et l'oignon dans un beurre chaud. Sale, poivrez et ajoutez un peu d'épices pour poulet.
- Lorsque la viande a pris couleur, ajoutez les dés de carottes précuites et saupoudrez de curry. Intégrez ensuite le riz et remuez 1 minute.
- Arrosez ensuite avec les  $\frac{3}{4}$  du bouillon de volaille. Couvrez et laissez cuire doucement 15-17 minutes. Remuez de temps en temps et ajoutez le reste du bouillon quand cela est nécessaire.
- D'un autre côté, faites griller les tranches d'ananas coupée en 3 dans du beurre chaud. Saupoudrez de sucre semoule et laissez caraméliser. Réservez.
- Lorsque le riz est cuit, incorporez la crème, les  $\frac{2}{3}$  des ananas grillés et la ciboulette. Mélangez le tout.
- Dressez dans des assiettes creuses puis répartissez le reste des ananas. Saupoudrez de ciboulette avant de servir.

