

Raclette sur Poulet à l'Indienne

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FROMAGE(S) A RACLETTE	1 kg
- OIGNON(S)	1 coupé en rondelles
- JAMBON CUIT	qq. tranches
- BACON(S)	qq. tranches
- BLANC(S) DE POULET	2
- VINAIGRE DE CIDRE	1 c à soupe
- CURRY EN POUDRE	1 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- PIMENT DE CAYENNE	2 pincées
- FÉCULE DE MAÏS	1 c à café
- ASSORTIMENT DE SALADES	
- SEL	
- POIVRE	
- BANANE(S)	Pour Marie (option)

Recette:

- Emincez le blanc de poulet en petites aiguillettes.
- Dans un saladier, mélangez le poulet avec le vinaigre de cidre, l'huile d'olive, le curry, le piment de Cayenne et la féculé de maïs.
- Laisser reposer au frais au moins 30 minutes.
- Faites-les revenir ensuite 5 minutes à la poêle dans un peu d'huile. Salez et poivrez.
- Pour déguster, déposez une ou plusieurs aiguillettes précuites dans un caquelon à fromage puis déposez une tranche de raclette avec ou sans autres ingrédients (légumes, jambon, ...).
- Passez sous le grill pour faire fondre le fromage et régalez-vous sans attendre.

