

Bruchetta de Raclette sur Poulet à l'Indienne

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BRUCHETTA	2 grandes
- HUILE D'OLIVE	
- ORIGAN	
- FROMAGE(S) A RACLETTE	6-8 tranches
- BLANC(S) DE POULET	1
- VINAIGRE DE CIDRE	½ c à soupe
- CURRY EN POUDRE	½ c à soupe
- HUILE D'OLIVE	½ c à soupe
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- FÉCULE DE MAÏS	½ c à café
- POMME(S) DE TERRE	1-2 précuites
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	3-4 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

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. Réservez.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Badigeonnez la surface de la tranche de pain avec l'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson. Laissez refroidir.
- Emincez finement les aiguillettes de poulet. Coupez les pommes de terre en petits dés.
- Nappez la tranche de pain de crème épaisse, poivrez puis répartissez l'émincé de poulet à l'indienne et les dés de féculent. Salez et poivrez.
- Coupez les tranches de fromage en dés et déposez-les sur le tout.
- Enfourez 9-10 minutes puis coupez en portions et dégustez.

Remarque:

A partir de PL-1842

