

Bruchetta au Poulet Roti et Poireaux au Curry, Éclats de Pistaches

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

| | |
|-------------------------|---------------------|
| - Pain | 2 tranches épaisses |
| - Origan | |
| - Huile d'Olive | |
| - Crème Fraîche Epaisse | 3 c à soupe |
| - Poireaux Entiers | 1 |
| - Crème Fraîche | 1 c à soupe |
| - Curry | ½ c à café |
| - Cuisses de Poulet | 2 désossées |
| - Pistaches | 5-6 |
| - Gruyère Râpé | |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Nettoyez et coupez en fine julienne le poireau.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'eau et laissez étuver à couvert.
- Retirez le couvercle. Salez et poivrez. Intégrez un peu de curry ainsi que la crème liquide.
- Concassez les pistaches au pilon.
- Coupez la volaille en petits dés puis faites-les griller dans une poêle avec de l'huile. Salez et poivrez.
- Intégrez le poireau au curry avec le poulet grillé.
- Etalez ensuite la crème fraîche épaisse sur les tranches de pain grillé puis le mélange poulet/poireau/curry.
- Recouvrez avec un peu de gruyère râpé puis saupoudrez les éclats de pistaches.
- Enfournez pour 9-10 minutes.
- Coupez les tartines en bouchées et servez sans attendre.

