SAMOUSSA DE POULET AU CURRY, SAUCE COCO-CITRONNELLE

Ingrédients :

- 6 Blancs de Poulet
- 6 gr de Curry
- 60 feuilles de brick
- 40 cl de lait de coco non sucré
- 4 bâtons de citronnelle
- 4 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation :

- Hacher les blancs de poulet et les assaisonner de curry, de sel, de poivre et d'huile d'olive. Réserver et mettre au frais

- Couper 4 bandes de 5 cm x 20 cm dans une feuille de brick. Mettre un petit paquet de farce à la base de chaque bande. Faire une petite pliure et la rabattre contre l'autre bordure. Monter ainsi, pliure contre bordure, de gauche à droite : un triangle se forme naturellement.
- Place les samoussas dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive et les laisser environ 2 minutes de chaque côté, jusqu'à obtention d'une jolie coloration dorée.

- Enlever les feuilles extérieures des bâtons de citronnelle ainsi que les 2 extrémités. Couper ensuite ces bâtons en 2 dans le sens de la longueur, puis en tronçons d'environ 2 cm de long.
- Verser un filet d'huile d'olive dans une casserole. Ajouter la citronnelle, puis le lait de coco et laisser frémir à couvert pendant 10 minutes.
- Mixer et filtrer la préparation, puis la remettre dans la casserole et la faire réduire jusqu'à obtention d'une sauce « nappante ». L'assaisonner de sel et de poivre.

- Plonger les samoussas de poulet chauds dans le sauce coco-citronnelle et déguster.

Chef Emilien ROUABLE
SAP – SO West
92300 Levallois Perret