

CAKE POULET, RAISINS SECS & CURRY (& CORIANDRE)

Pour 6-8 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min



200 g de blanc de poulet

100 g de raisins secs

3 œufs

150 g de farine

100 g de gruyère râpé

15 cl de crème liquide

5 cl d'huile d'olive + 1 cuillère à soupe

1 sachet de levure chimique

2 cuillère à café de curry en poudre

2 cuillères à soupe de coriandre fraîche ciselée

sel

poivre

- 1 Faire tremper les raisins secs dans un bol d'eau chaude pendant 10 min.
- 2 Couper le blanc de poulet en dés et les faire revenir quelques minutes dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Saler légèrement et saupoudrer d'1 cuillère à café de curry et réserver.
- 3 Préchauffer le four à 180°C.
- 4 Dans un grand bol, casser les 3 œufs et les battre.
- 5 Y ajouter la crème liquide puis la farine et la levure progressivement et en fouettant vivement afin d'obtenir une pâte lisse.
- 6 Ajouter ensuite l'huile d'olive. Bien mélanger. Ajouter enfin la deuxième cuillère de curry, le gruyère râpé et la coriandre, poivrer un peu.
- 7 Verser dans un moule à cake beurré ou en silicone.
- 8 Faire cuire 45 min. Surveiller la coloration du dessus du cake et recouvrir éventuellement d'un papier aluminium s'il dore trop. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche.