

Poussins au curry

Pour 4 personnes.

Préparation : 20 mn, cuisson : 30 mn.

4 poussins, 50 g de beurre, une c à soupe de poudre de curry, un petit pot de crème fraîche, sel et poivre, 4 feuilles d'aluminium de 30 x 30.

Vider et flamber les poussins, les ouvrir en deux, les badigeonner de beurre fondu.

Les poser ensuite sur les feuilles d'aluminium légèrement beurrées. Saler, poivrer, poudrer d'un peu de curry. Fermer hermétiquement les feuilles d'aluminium et glisser les papillotes à four chaud en prenant soin de les retourner à mi-cuisson, soit 15 minutes après les avoir enfournées.

A la fin de cette cuisson, ouvrir les papillotes, fendre en croix la peau des poussins, verser un peu de crème fraîche mélangée au restant du curry.

Remettre au four 5 minutes en allumant la rampe du gril. Servir aussitôt.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.