

# CURRY DE COQUELET

## AU COCO



Photo non contractuelle.

INGRÉDIENTS : 2x



25 mn |

50 mn

- 1 coquelet
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 20 g de beurre
- 100 g de noix de coco râpée
- 200 g de raisins
- 2 bananes
- 2 c. à soupe de curry
- 20 cl de lait de coco
- 25 cl de crème fraîche
- Sel

- ▀ Badigeonner le coquelet d'huile d'olive, de beurre et le saupoudrer d'une cuillère à soupe de curry. Mettre à cuire 50 mn dans un four à 200°C en arrosant régulièrement. Retourner le coquelet à mi-cuisson.
- ▀ À la fin de la cuisson, découper le coquelet et le maintenir au chaud dans un four à basse température.
- ▀ Jeter l'excédent de graisse du plat de cuisson puis y verser la crème, le lait de coco et la seconde cuillère à soupe de curry. Remuer à l'aide d'une cuillère en bois pour bien décoller les sucs de la cuisson du coquelet. Saler. Laisser réduire 5 mn à feu doux.
- ▀ Dans 4 ramequins, présenter la noix de coco râpée, les raisins, les bananes coupées en rondelles et la sauce. Servir avec le coquelet.

**SAVEL**

Saint Sébastien - BP 20 - 29870 Lannilis - France  
 Tél. +33 (0)2 98 04 01 05 - Fax +33 (0)2 98 04 07 49  
 Fax export +33 (0)2 98 04 88 40

contact@savel.fr - www.savel.fr

HISTOIRE DE PASSION