

Mon émincé de poulet au curry

Bon, d'accord, ce n'est pas «mon» émincé de poulet au curry. Mais plutôt celui de ma maman. Je la remercie d'ailleurs, parce que cette recette est fameuse, simple, goûteuse et excellente. Je sais que vous en faites aussi à la maison, des émincés au curry. Je sais bien. C'est bateau. Commun. Bref, il n'y a rien de très original là-dedans. Mais essayez cette recette juste une fois. Pour me faire plaisir.

Ce qui fait la différence? La pomme et le cidre. Pas de vin blanc. L'équilibre est parfait et le plat n'est pas doux du tout. Une fois que vous l'aurez goûtée, vous ne pourrez plus revenir à votre ancienne recette. Vous embarquez pour un aller sans retour. Même ma belle-maman qui vit dans le sud de la France en est fan et la cuisine régulièrement pour ses invités. Parfois, les plats qui n'ont l'air de rien sont les meilleurs. Pour quelques petits détails. Un ingrédient, une cuisson, une texture.

Il fait donc partie de mes souvenirs d'enfance. Et c'est l'une des premières recettes que j'ai faites en tant qu'adolescente. Ce fut également mon allié lorsqu'à mes 25 ans, j'ai régalé une quarantaine de personnes. Bref, cet émincé, c'est un peu mon doudou. Il m'accompagne depuis toujours. Je l'aime. Pour la vie.

De plus, il fut régulièrement



Lénart/Nadine Jacquet



Pour 4 personnes

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 20 minutes

- 800 g d'émincé de poulet
- de l'huile à rôtir
- 1 c.à.c. de curry doux
- 1 c.à.c. de curry fort (madras)
- 1 pomme (pas trop grosse)
- 1 gros oignon
- 1 bonne c.à.s. de farine
- 1 cube de bouillon de poule
- 2 dl de cidre de pomme
- 3 dl de crème
- sel et poivre

mon complice pour mes premiers repas amoureux. Vous connaissez ça, les filles, lorsque vous recevez un mâle chez vous pour la première fois en espérant que ce ne sera pas la dernière. Que votre journée est consacrée à vous préparer, vous doucher, vous épiler, mettre vos cheveux en place, vous maquiller. Puis un peu de ménage en pas-

sant. Puis encore un peu de masacara. Un petit changement vestimentaire. Et un deuxième. Un coup d'œil dans le miroir de face, de profil, de derrière. Et l'horloge que vous fixez comme si elle allait vous attaquer. Le stress qui monte. Les cent pas dans l'appartement. Et vous qui répétez comment vous allez l'accueillir face

à votre miroir en faisant de drôles de mimiques (oui, on a toutes l'air un peu bêtes parfois). Et les pas dans l'escalier. Et la sonnette qui retentit. Et vous à deux doigts de vous évanouir en train de murmurer «c'est parti».

Ce qui suit ne me regarde pas. Par contre, ce qui m'intéresse, c'est de savoir que vous ne vous êtes pas pris la tête pour le repas destiné à ce premier rencard. Repas que, de toute façon, vous n'allez pas dévorer, on le sait bien. Vous dévorerez des bons petits plats à deux plus tard. Mais pas cette fois. Voilà pourquoi je vous le propose, cet émincé. Parce que c'est une valeur sûre. Facile, rapide et bon. Il n'a que des avantages. Dont celui de pouvoir être préparé bien à l'avance. Et si votre coup de cœur ne revient pas après l'avoir goûté, ne changez

surtout pas la recette. Changez de coup de cœur.

Si vous le souhaitez, vous pouvez le servir avec des morceaux de fruits ou de la noix de coco râpée, comme on peut en trouver en Suisse allemande. Moi je le préfère tout nu, tel qu'il est. Comme un vrai coup de cœur.

VIRGINIE LÉNART ■

www.lesrecettesdevirginie.com

La marche à suivre

1 Chauffez un filet d'huile à rôtir dans une grande poêle et faites revenir le poulet à feu vif quelques minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. Salez légèrement. Saupoudrez de farine et mélangez bien. Réservez dans un récipient.

2 Prenez une pomme et un oignon de même taille. Pelez la pomme, coupez-la en quatre, retirez le cœur avec les pépins et hachez-la finement. Pelez l'oignon et hachez-le également

finement. Dans la même poêle, remettez un peu d'huile à rôtir sur feu moyen, ajoutez l'oignon, la pomme et les currys. Poivrez



un peu et faites suer 2 minutes.

3 Ajoutez le cidre et le cube de bouillon et laissez réduire de moitié une dizaine de minutes.



Puis remettez le poulet dans la poêle.

4 Versez la crème et, depuis la reprise de l'ébullition, laissez mijoter quelques minutes afin qu'elle épaississe.

5 Rectifiez l'assaisonnement (sel - poivre - curry). N'hésitez pas à ajouter du curry si vous préférez ce qui est bien épicé. Personnellement, j'utilise plusieurs currys différents. Servez avec du riz. ■