

Chaussons farcis au poulet curry - curry puff

Pour la farce :	Pour les pâtes :
1 pomme de terre	Pâte N°1 :
2 gousses d'ail	150 g de farine
1/2 oignon	Sel
200 g de poulet (une escalope)	10 cl d'eau
1 cuil à soupe de curry en poudre	Pâte N°2 :
Sel	110 g de farine
	30 g de beurre
	2 cuil à soupe d'eau

Préparation :

Préparez la farce : taillez en petits cubes la pomme de terre, l'oignon en brunoise, écrasez et hachez les gousses d'ail et découpez le poulet en cubes pas trop gros.

Dans une sauteuse à feu vif, versez 2 cuil à soupe d'huile, faites y revenir l'oignon 15 sec., ajoutez l'ail et les dés de pommes de terre, cuire une minute, ajoutez ensuite le poulet et cuire 2 min.

Saupoudrez de curry et de sel et ajoutez 12 cl d'eau environ, portez à ébullition, couvrez et laissez cuire à feu moyen 10 min.

Après ce temps de cuisson, faire évaporer le liquide tout en remuant, lorsque la farce est presque sèche, retirez la du feu et réservez la.

Préparez la 1ère pâte en versant dans un saladier la farine, le sel et l'eau, pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et réserver.

Préparez la 2ème pâte en versant dans un saladier la farine, y émiettez le beurre, formez un genre de crumble, ajoutez 2 cuil à soupe d'eau, agglomérer l'ensemble et former une boule.

Étalez la 1ère pâte sur un diamètre de 20 cm environ, placez la pâte au beurre au centre, refermez la 1ère pâte en gardant une forme de boule.

Étalez ensuite l'ensemble délicatement pour obtenir une épaisseur de 5 mm environ, enrroulez la sur elle-même, ré étalez dans sa longueur pour une largeur de 10 à 12 cm. Roulez la de nouveau sur elle-même puis coupez la en 6 parts égales.

Étalez chacune de ces parts pour un diamètre de 10 cm environ.

Déposez une cuillère à soupe de farce au centre de la pâte, repliez pour former une demie lune, pressez sur le bord tout en longeant la farce pour souder.

Repliez la bordure afin de former une frise en pressant du pouce et de l'index le bord, repliez ensuite cette petite langue vers l'intérieur et ainsi de suite.

Portez un bain d'huile à une température d'environ 160°, plongez les chaussons dans ce bain pour les cuire, en prenant soin de contrôler que cela ne colle pas, pendant 5 à 8 min.

Lorsque les chaussons commencent à brunir posez les sur du papier absorbant.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!