

BLANCS DE VOLAILLE AU CURCUMA

Pour 6 personnes

Préparation 20 mn

Marinade 6 à 12 H.

Cuisson 40 mn.

½ cuil. à café de curcuma

½ cuil. à café de gingembre
en poudre

1 pincée de sel

1 pincée de safran en poudre

8 cl d'huile d'olive

1, 500 kg de blancs de volaille

1 gros oignon haché

1 gousse d'ail hachée

2 cuil. à soupe de beurre

35 cl de bouillon de poule

20 cl de crème liquide

Persil

Mélanger le **curcuma**, le gingembre, le sel, le **safran** et 6 cl d'huile d'olive. **Pommader** les blancs de volaille de ce mélange. Mettre au **frais** plusieurs heures.

Faire cuire l'oignon et l'ail dans le reste d'huile et le beurre. Ajouter les blancs de volaille et le bouillon. **Couvrir** et faire cuire environ **25 mn**. Réserver.

Faire **réduire** à feu vif le bouillon d'un tiers. Ajouter la **crème** et faire cuire à feu doux jusqu'à **épaississement**. Rectifier l'assaisonnement.

Napper le poulet de sauce. Décorer avec le **persil**.