 **Poulet coco-curry**  
  
[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/09/Poulet-coco-curry-DSCN0367.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- ½  blanc de** [**poulet**](http://recettes.de/poulet) **(90g)**   
**- 1 càs d'huile d'olive**   
**- 1 œuf**   
**- 30 g de beurre**  
**-  sel & poivre du moulin**  
**- 1,5 càc de curry tradition ou normal**  
**- 30 g de farine**   
**- 10 g de grana padano**   
**- 10 g de** [**noix de coco**](http://recettes.de/noix-de-coco) **râpée**  
**- 50 ml de crème de coco**  
**- 100 ml de lait**

**Empreintes à muffins** - **Préchauffage du four à 130°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

Couper l'escalope de poulet en petits dés.  
Les faire dorer de tous côtés pendant 5 minutes dans une cuillerée d'huile d'olive.  
Saler, poivrer et réserver.  
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.  
[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) l'œuf. Mélanger le jaune avec le beurre fondu, du sel (environ ½ cuillerée à café), du poivre (environ ¼ de cuillerée à café) et le curry.  
Incorporer en mélangeant à la fourchette, la farine, le fromage et la noix de coco râpée.  
Ajouter le lait et la crème de coco, tout en continuant à mélanger à la fourchette, jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.  
Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin, il doit être bien relevé.  
Monter le blanc d'œuf en neige et le mélanger toujours à la fourchette, il doit rester de gros grumeaux.  
Répartir les morceaux de poulet dans les empreintes.  
Recouvrir de la préparation au curry et lisser le dessus avec la lame du couteau.  
Enfourner pour 25 minutes.  
Laisser refroidir puis déposer au réfrigérateur pendant au-moins 1 heure (moi je les ai préparés la veille).  
Lorsque la préparation est bien figée, démouler délicatement.  
À servir froid ou comme moi, faire réchauffer.