# Poulet au curry, ananas, riz et craquers de pâte feuilletée

## Les ingrédients

- 1 pâte feuilletée HERTA
- 250g de riz complet
- 4 filets de poulet
- 500g de champignons
- 2 gousses d’ail
- 3 poireaux
- 1 ananas en canette
- 250g de crème fraîche
- Poudre de curry, persil plat

## Préparation:

- Cuisez le riz selon les instructions. Couvrez et laissez doucement cuire 25 min sans remuer, jusqu’à ce que le riz soit al dente.
- Coupez le poulet en dés de 2-3 cm. Faites fondre une noix de beurre et ajoutez-y les dés de poulet avec la moitié du curry en poudre. Assaisonnez de sel et de poivre noir et faites cuire les dés de poulet pendant 2-3 min. Retirez-les de la poêle (ils ne doivent pas être tout à fait cuits).
- Coupez les champignons et puis cuisez les dans du beurre. Ajoutez l’ail et assaisonnez de sel et de poivre noir.
- Coupez les poireaux en rondelles de max 1 cm. Ajoutez-les dans la poêle avec les champignons et laissez encore mijoter 3 min. Parsemez de farine et mouillez avec 400 ml d’eau. Assaisonnez avec le reste de curry en poudre, du sel et du poivre noir. Laissez mijoter à feu moyen sans couvercle. Versez les morceaux d’ananas et les dés de poulet dans la sauce et mouillez avec la crème. Laissez réchauffer pendant 4-5 min, le temps que le poulet soit cuit.

- Découpez des formes sympas dans la pâte feuilletée HERTA. Faites chauffer une poêle sans matière grasse sur le feu et faites-y cuire les petites formes. Après 5 à 7 min, elles gonfleront. Servez le riz avec de la sauce au curry et décorez avec les formes en pâte feuilletée HERTA et le persil. Bon appétit !

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **2**