Ravioles au poulet et au curry

Avec Vita+ Graines Germées

Plat principal

4 à 6 personnes

Ingrédients

- 8 à 12 tranches de pain Vita+ Graines Germées
- 200 g de filet de poulet
- 120 g de fromage frais
- 50 g de mayonnaise
- 10 g de curry en poudre
- 10 g de jus de citron
- 50 g de pommes Granny Smith
- 10 g d coriandre
- 50 g de jaunes d'œufs
- Sel
- Poivre
- Beurre ou huile d'olive

1. Faites cuire le poulet à la vapeur ou dans de l'eau bouillante. Coupez-le en petits cubes.
2. Coupez la pomme en fine brunoise.
3. Mélangez le fromage frais, le curry, le jus de citron, la coriandre et la mayonnaise. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
4. Mélangez la pomme, le poulet et le mélange préparé lors de l'étape précédente. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
5. Battez les jaunes d'œufs. Prenez les tranches de pain et badigeonnez les bords (1cm le long des croûtes) avec ceux-ci.
6. Ajoutez une grosse cuillère à soupe du mélange de poulet au curry au centre de la moitié des tranches.
7. Recouvrez chaque tranche de pain d'une autre tranche. Appuyez légèrement avec un emporte-pièce rond de 8 cm de diamètre (ceci permet de souder les deux tranches de pain ensemble grâce au jaune d'œuf). Coupez le pain en suivant l'extérieur de l'emporte-pièce.

Matériel

- Emporte-pièce rond de 8 cm de diamètre

Cette recette est faite avec Vita+ Graines Germées

Ce pain multigrains unique, à base de seigle germé, vous donne un goût riche à déguster tous les jours.

8. Faites colorer les ravioles des 2 côtés dans une poêle avec un peu de beurre ou d'huile d'olive ou mettez-les au four à 190°C pendant 5 à 6 minutes.