



## Vol-au-vent exotique au poulet HUG

Recette pour 8 vol-au-vent Menu HUG avec couvercle séparé

### Ingrédients

50 g	de pignons
200 g	d'ananas coupé en dés
100 g	de dattes coupées en lamelles
100 g	de bananes coupées en rondelles
50 g	de beurre ou de margarine
400 g	de viande de poulet émincée
30 g	de farine
1 dl	de vin blanc
1,5 dl	de bouillon de volaille
2 dl	de crème acidulée
	curry en poudre
	sel, poivre



### Préparation

Faire brunir les pignons dans une poêle sans utiliser de matières grasses. Les réserver.

Faire revenir rapidement l'ananas, les dattes et les bananes dans le beurre ou la margarine. Les saupoudrer de curry et les réserver.

Saupoudrer la viande de poulet émincée avec la farine et la faire revenir par petites portions. La mettre dans une terrine.

Ajouter le vin blanc au jus de la cuisson, puis le bouillon de volaille et amener à ébullition. Ajouter également la crème mêlée au curry en poudre. Faire bouillonner jusqu'à ce que la sauce soit liée. Saler, poivrer.

Mélanger la viande, les pignons et les fruits à la sauce et remettre le tout à chauffer.

