

Nos recettes

Volaille «retour des îles »

6 personnes

D'après « Larousse des confitures » Ed. Larousse 2002

M'AMOUR

Les confitures de chez nous!



Ingrédients :

- * 1 volaille entière (poulet ou pintade)
- * 150 g de confiture de GOYAVE M'AMOUR
- * 1 noix de coco ou 200 ml de lait de coco
- * 100 g de coco rapé
- * 1 cuillerée à café de colombo
- * 1 gousse de vanille
- * 1 oignon
- * 3 gousses d'ail
- * 50 g de beurre

Préparez le bouillon : recouvrez d'eau froide les os, le cou et les ailerons de la volaille et portez à ébullition pendant 15 minutes. Passez au chinois. Pour gagner du temps vous pouvez utiliser un cube de bouillon déshydraté. Farcissez l'intérieur de la volaille avec la confiture de goyave.

Ouvrez la noix de coco, gardez l'eau de coco et passez la chair au moulin à légumes. Mélangez la chair et l'eau, puis pressez dans un torchon pour extraire le lait de coco.

Portez à frémissement le lait ainsi obtenu avec le colombo et la gousse de vanille fendue, puis retirez du feu et laissez infuser.

Dans une cocotte, faites dorer la volaille dans le beurre. Ajoutez l'oignon en tranches, couvrez et laissez cuire doucement 30 minutes.

Réservez au chaud. Versez le lait de coco, le bouillon et les gousses d'ail pelées et coupées en 2 dans la cocotte. Portez à frémissement et laissez cuire 20 minutes. Ajoutez la pulpe de coco. Servez la volaille avec la sauce.

Peut être accompagnée d'agrumes rôtis (oranges et citrons pelées à vif et cuits dans 50 g de beurre).