

## Croque poulet au curry

Waiting for the sun  
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Il vous faut pour 4 personnes

• 8 tranches de pain de mie moelleux • 1 oeuf • 10 cl de crème liquide • 10 cl de lait  
• 2 escalopes de poulet (200 g environ) • du curry en poudre • emmental râpé

Béchamel :

• 30 g de farine • 30 g de beurre • 300 g de lait • sel, poivre, muscade

Faire la béchamel :

Faire fondre le beurre dans une casserole. Laisser cuire jusqu'à ce qu'il prenne une jolie couleur noisette, sans le laisser brûler. Ajouter la farine, et mélanger au fouet. Incorporer ensuite le lait en 3 fois, en fouettant à chaque fois. Laisser cuire sur feu doux en remuant jusqu'à épaississement. Saler, poivrer, et ajouter un peu de muscade râpée.

Faire cuire les blancs de poulet jusqu'à ce qu'ils soient bien grillés. Les couper dans l'épaisseur pour obtenir des tranches fines. Saler et poivrer.

Dans une assiette creuse, fouetter ensemble lait, crème et oeuf.

Chemiser une plaque anti-adhésive avec un papier sulfurisé.

Tremper rapidement 4 tranches de pain de mie dans le mélange oeuf/crème/lait, des 2 côtés, et les déposer sur la plaque. Déposer dessus une bonne càs de béchamel, puis une tranche de poulet. Saupoudrer de curry, puis de fromage râpé.

Recouvrir avec les 4 autres tranches de pain de mie trempées des deux côtés dans le mélange oeuf/crème/lait.

Couvrir avec 1 à 2 càs de béchamel, saupoudrer généreusement de fromage râpé.

Mettre au four, position grill pour environ 5 minutes. Le dessus doit être bien gratiné.