

GRATIN DE PATATES DOUCES à la CORIANDRE et POULET aux CITRONS CONFITS

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



Nombre De Personnes : 6

Préparation 30 min / Cuisson 20 + 20 min

Difficulté : Très Facile

Matériel spécifique : Mixeur plongeant

INGRÉDIENTS

• 1,5 de patates douces • 700 g d'escalopes de poulet • 1 oignon • 2 échalotes • 1/2 citron confit ou 2 ou 3 rondelles si déjà découpé (si possible confit au sel) • 1 petit bouquet de coriandre fraîche • 60 g de beurre • 60 g d'emmental râpé • 50 g de chapelure • 1 càs de graines de coriandre • sel, poivre, huile d'olive

RÉALISATION

Peler les patates douces et les couper en gros cubes. Les mettre dans une large sauteuse avec 40 cl d'eau et un peu de sel. Laisser cuire à couvert environ 20 minutes. elles doivent être bien tendres.

Pendant ce temps, couper le poulet en fines lamelles, les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.. Lorsque le poulet commence à dorer, ajouter oignon et échalotes pelés et finement émincés.

Rajouter un peu d'huile si besoin. Saler poivrer, ajouter les graines de coriandre, le citron confit coupé en tout petits cubes, et laisser cuire 10 minutes en remuant de temps en temps. Le poulet doit être bien doré et l'oignon tendre et légèrement coloré.

Allumer le four th6, 180°C.

Déposer poulet et oignon au fond d'un plat à gratin.

Egoutter les patates douces, les mixer avec le beurre dans leur sauteuse à l'aide d'un mixeur plongeant.

Ajouter la coriandre fraîche finement ciselée, mélanger. Recouvrir le poulet avec la purée de patates douces.

Saupoudrer de chapelure et d'emmental. Enfourner pour 20 minutes.