**Recette de Michel : blanc de poulet au curry**

*Préparation 10 mn*

*Cuisson 20 mn*

*Ingrédients :*

* 1 Blanc de poulet
* 3C S de crème fraîche liquide 30 %
* 1 C S de Curry en poudre
* 1/2 Oignon
* Huile, sel, poivre
* Persil haché pour la déco

**1/** Émincer l’oignon et couper le blanc de poulet.

**2/** Faire revenir l'oignon puis y rajouter le poulet et le saisir à feu vif.

Saler et poivrer à votre goût.

**3/** Ajouter le Curry bien mélanger.

Ajoutez la crème et bien mélangez.

Laisser mijoter 10 mn.

Puis avant de servir ajouter le persil haché.

**CONSEILS DE MICHEL :**

Pour un goût Exotique remplacer la crème liquide par du lait de coco.

Pour un plat plus léger mettre moitié crème moitié lait coco

À servir soit avec du riz Basmati ou les tagliatelle maison recette faite avec Bertrand

**Recette de Michel : cheesecake sans cuisson**

*Préparation : 20 mn frigo 2 à 3 h et idéal 1nuit*

*Matériel : 1 moule à fond amovible et un batteur*

*Ingrédients :*

* 225 gr de biscuits Spéculoos
* 115 gr de beurre
* 1 CS de sucre poudre facultatif

Pour la Garniture :

* 480 ML de crème liquide 30 % très très froide
* 680 gr de fromage frais à tartiner
* 100 gr de sucre
* 1 CS de jus de citron fraîchement pressé

Beurrer le moule.

Dans un sac congélation mettre les Spéculoos les écraser avec le rouleau à pâtisserie.

Y rajouter le beurre que l’on aura fait fondre au micro-onde plus le sucre si on aime.

Bien mélanger.

Puis verser dans le moule, bien tasser avec le fond d’un verre et mettre au congélateur au moins 30 mn.

À l’aide d’un batteur on monte la crème en chantilly bien ferme et on réserve.

Dans un autre saladier, battre le fromage frais plus le sucre plus le jus de Citron, jusqu'à obtention d’une texture dense et onctueuse.

Y Incorporer la crème chantilly.

Bien mélanger.

Puis verser sur le mélange Spéculoos.

Lisser à la spatule.

Placez au frais au moins 3 h.

**Conseils de Michel**

Préparer le mélange biscuit 1 nuit au congèle

Et après gâteau fini idéal au frigo 1 nuit

On peut napper notre cheesecake avec un coulis de fruits, ou fruits frais ou un nappage caramel beurre salé