



## Hot dog de poulet, au Curry Shangai & sa mayonnaise au tandoori



Préparation : 1 H

Cuisson : 1 H

Recette : pour 6 personnes

### Ingrédients :

300 g de blanc de poulet

3 œufs

20 g de farine de riz

20 g de mélange curry de Shangai

10 cl d'huile d'olive

6 pommes de terre

1 bouquet de ciboulette

50 g de beurre  $\frac{1}{2}$  sel

10 g de mélange tandoori

Sel, poivre, moutarde, vinaigre

### Réalisation :

- Envelopper les pommes de terre dans du papier aluminium avec un peu d'huile d'olive et une pincée de sel. Cuire à 150 °C au four pendant 45 minutes (jusqu'à 1h en fonction de la taille de la pomme de terre)
- Dénervier le poulet, le couper en petit dés. Le mixer avec 1 œuf, le curry de Shangai, la ciboulette finement hachée, la farine de riz et le beurre. Mettre 1 cuillère à soupe de la préparation sur du film alimentaire et réaliser un boudin. Cuire à l'eau bouillante pendant 5 à 10 minutes (en fonction de l'épaisseur du boudin). Réserver en enlevant le film alimentaire.
- Préparer une mayonnaise au tandoori (2 jaunes d'œufs, sel, poivre, 1 c.à.s. de moutarde, 1 c.à.c. de vinaigre, mélange tandoori et huile d'olive)
- 5 minutes avant la fin de cuisson des pommes de terre, dorer les boudins. Faire un V dans la pomme de terre, y déposer le boudin, et accompagner le de sa mayonnaise.

Dresser selon votre créativité et bon appétit !

**LE JARDIN DES EPICES**

3 chemin de Riquewihr 68240 KIENTZHEIM

[www.jardin-des-epices.com](http://www.jardin-des-epices.com)

NB : vous pouvez réaliser différentes mayonnaises (mélange massalé, mélange barbecue au goût fumé, mélange harissa, mélange saté à la cacahuète, mélange yassa...)

**LE JARDIN DES EPICES**

3 chemin de Riquewihr 68240 KIENTZHEIM  
[www.jardin-des-epices.com](http://www.jardin-des-epices.com)