

## *Bruchetta Poulet Curry et Fromage à Raclette*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### Ingrédients:

- BRUCHETTA	1 grande
- BLANC(S) DE POULET	½
- CURRY	½ c à café
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- PERSIL	
- FROMAGE(S) A RACLETTE	3-4 tranches
- HUILE D'OLIVE	
- ORIGAN	
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	1-2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Taillez le poulet en fines aiguillettes. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Saupoudrez alors de curry et mélangez avant d'ajouter la crème fraîche. Ajoutez encore un peu de persil puis laissez refroidir.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Badigeonnez la surface de la tranche de pain avec l'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson. Laissez refroidir.
- Recouvrez la tranche de pain de crème épaisse, poivrez puis répartissez les aiguillettes de poulet au curry.
- Coupez le fromage à raclette en dés puis répartissez-les sur le tout. Poivrez de nouveau.
- Montez le four à 225°C position grill.
- Enfourez 6 à 7 minutes dans le four bien chaud.
- A la sortie du four, saupoudrez de persil et coupez en portions et servez sans attendre.

