

# Poulet à la Butternut

---



---

**Temps de préparation :** 45 mn

**Temps de cuisson :** 40 mn

**Ingrédients pour 8 personnes :**

800 gr de poulet

600 gr de Butternut

1/4 l de lait

80 gr de beurre

1 cuil. à soupe de curry

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

échalotes émincées

persil

10 cl de Porto

1 verre d'eau

1 poireau

sel, poivre

**Préparation:**

Lavez, coupez et épépinez la Butternut.

Faites cuire les morceaux pendant 10 mn dans un peu d'eau salée avec le lait.

Faites-les revenir ensuite dans 40 gr de beurre et saupoudrez de curry.

Dans 40 gr de beurre, faites cuire les morceaux de poulet avec l'huile, les échalotes émincées et le poireau pendant 30 mn.

Retirez le poulet de la poêle et déglacez avec le Porto et un peu d'eau tout en laissant réduire la sauce.

Dans une assiette, intercalez des morceaux de Butternut et de poulet et nappez de la sauce.

Servez chaud.

**Astuce:** N'oubliez pas d'arroser régulièrement le poulet afin que la viande ne soit pas trop sèche.

# Poulet à la Butternut

---