Cake au Poulet et au Curry

Pour 4 à 5 personnes :

- **200 g de farine**
- **100 g de filets de poulet fermier**
- **70 g de beurre (à température ambiante)**
- **10 cl de lait demi-écrémé**
- **2 cuillères à café de curry en poudre**
- **3 œufs**
- **1 dizaine de brins de persil**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Couper les filets de poulet en morceaux puis ciseler finement le persil et réserver.
3. Travailler, du bout des doigts, le beurre mou puis ajouter la farine, la levure et le curry.
4. Ajouter les œufs puis le lait et mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
5. Incorporer les morceaux de poulet et le persil puis mélanger à nouveau.
6. Dans un moule à cake généreusement beurré, verser la préparation.
7. Enfourner pour 50 minutes de cuisson : c'est prêt !

   N'oubliez pas de contrôler la cuisson au bout des 50 minutes à l'aide de la lame d'un couteau : si elle ressort propre, c'est cuit !
   Ce délicieux cake se dégustera accompagné d'une salade verte ou agrémentera à merveille un apéritif entre amis !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !