# Nuggets Coco et Mayonnaise au Curry

## Ingrédients (pour 4 personnes) :

### Nuggets Coco :

- 400 g de blanc de poulet
- 200 g de fromage blanc
- 20 g de miel
- 2 gousses d'ail
- 5 g de sel
- 2 g de curry
- Crispy de Coco épicé
- Chapelure de pain

### Mayonnaise au curry :

- 300 g d'huile neutre
- 40 g de jaune d'œuf
- 20 g de miel
- 10 g de moutarde
- 2 g de curry
- 2 g de sel
- 0,5 g de poivre



## Préparation :

Tailler le blanc de poulet en aiguillettes. Mariner le poulet 4h dans le fromage blanc, l'ail, le curry, le miel et le sel. Paner les aiguillettes dans un mélange 65% Crispy de Coco épicé et 35% chapelure de pain.

Frire en 2 fois, d'abord 2 min 30 à 170 degrés, laisser reposer 1 min puis refrire une 2ème fois 1 min 30 à 170 degrés. Bien égoutter.

Monter la mayonnaise en mettant à la base les jaunes d'œufs, la moutarde et le miel. Monter avec l'huile et ajouter le curry, le sel et le poivre.

Dresser les nuggets dans l'assiette et mettre la mayonnaise au curry dans un petit bol à côté.

# Houmous de chou-fleur et Crispy Coco épicé

## Ingrédients (pour 20 à 30 portions) :

- 500 g de pois chiches
- 800 g de chou-fleur
- 100 g de Crème de coco Makli
- 100 g d'huile d'olive
- 100 g d'huile de sésame
- 60 g de jus de citron
- 5 g de gingembre en poudre
- 5 g de paprika
- 12 g de sel
- 4 g de poivre
- Crispy Coco épicé






## Préparation :

Cuire les pois chiches 10 min à l'eau bouillante (conserver un peu d'eau).

Cuire les têtes de choux-fleurs à l'eau bouillante 6 min puis égoutter.

Mettre dans le mixer tous les ingrédients. Mixer au plus fin pour obtenir une émulsion bien lisse en gérant la consistance avec l'eau de cuisson des pois chiches.

Recouvrir le houmous de Crispy Coco épicé, ajouter un trait d'huile, un quartier de citron et un peu d'épices pour la couleur.

# Ravioles de mangue au crabe, Crispy Coco épicé

## Ingrédients (pour 8 portions) :




- 500 g de chair de crabe
- 100 g de mayonnaise
- 2 échalotes ciselées
- 1 pomme Granny Smith
- 10 g de gingembre frais haché
- 1 demi-botte de ciboulette
- Le zeste d'un citron vert
- Du piment d'Espelette
- 1 mangue
- Crispy de Coco épicé



## Préparation :

Mélanger au fouet la chair de crabe bien égouttée avec la mayonnaise, les échalotes ciselées, la pomme Granny Smith en petits dés, le gingembre frais haché, la ciboulette et le zeste de citron vert. Assaisonner avec du sel, du poivre et du piment d'Espelette.

Éplucher la mangue, puis la couper en fines lamelles à l'aide d'une mandoline dans le sens de la longueur. Déposer la préparation au crabe sur chaque lamelle, puis replier en deux pour former une raviole.

Ajouter du Crispy de Coco épicé directement sur la raviole de mangue.