

## CANETTE AU CURRY SUR LIT DE BLÉ

Pour 4 personnes:

- 1 canette,
- 120 grammes de Ebly,
- le jus d'une orange,
- un trait de jus de citron,
- une pincée de curry,
- sel poivre.



Dans une cocotte faites bien dorer la canette sur toutes les faces puis arrosez le dessus et le dessous d'un trait de citron, ensuite saupoudrez la pincée de curry, salez, poivrez. Continuer de dorer deux minutes puis versez le jus d'orange. Couvrez environ cinq minutes à feu doux puis ajoutez deux verres d'eau, saupourez régulièrement le Ebly. Laissez cuire 40mn en remuant de temps en temps. Servez chaud. Se déguste très bien avec un bon vin de CAHORS.