Poulet au curry

Ingrédients pour 4 personnes

1,399 kg poulet coupé en morceaux
2 gros oignons
2 pommes reinette
2 gousses d'ail
2 pincée cannelle
1/2 c. à café macis en poudre
4 c. à soupe huile
2 c. à café curry
2 tomates
25 cl lait de coco
30 cl crème fraîche
1 citron
sel et poivre

Pelez les oignons, les pommes et les gousses d'ail. Hachez le tout ensemble.

Faites chauffer l'huile dans une cocotte. Mettez-y à revenir le hachis précédent 3 à 4 minutes.

Saupoudrez de cannelle et de macis. Ajoutez les morceaux de poulet. Faites-les revenir. Salez, poivrez et saupoudrez de curry. Remuez bien le tout, puis mettez dans la cocotte les tomates coupées en petits morceaux. Mouillez avec le lait de coco.

Couvrez et laissez mijoter à feu doux 40 minutes.

Dix minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez la crème fraîche et le jus de citron. Mélangez bien et servez très chaud.

Le bon conseil: La tradition veut que ce plat soit accompagné de riz blanc.

Préparation: 25 min. Cuisson: 1 h

Classification: poulet (plat), facile (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Bien cuisiner de Marie-Claude Bisson

Date: 17.08.2006

Enregistré par: démo