

Cari de poulet

4 personnes



1 Poulet de 1 kg 500ou 1 cuisse par personne)
1 à 2 gros oignons dorés
4 gousses d'ail
4 feuilles de laurier
2 clous de girofle
3 branches de thym
20 gr de gingembre frais
1 à 3 petits piments (attention à leur force)
1 bouillon de volaille
4 c à s d'huile d'olives
1 c à c de curcuma frais (ou curry /massala pour plus de goût)
4 petites pommes de terre
1 grosse tomate bien mure
Sel et poivre

Coupez le poulet en morceaux

Epluchez les pommes de terre et coupez les en deux dans le sens de la longueur

Pelez les oignons et taillez-les en petits cubes

Coupez les tomates en dés

Pilez l'ail et le piment

Préparez dans des coupelles les aromates les légumes de façon à avoir tout prêt au moment de cuisiner.

Chauffez l'huile dans un cocotte et faites bien dorer les morceaux de poulet ; Réservez

Faites revenir 5 minutes l'oignon, l'ail et le piment le gingembre à feu moyen. Salez pour que les oignons rendent leur eau donnant ainsi un bon goût à la sauce. laissez revenir à feu moyen environ 5mn

Ajoutez le poulet, les pommes de terre, les dés de tomate, le thym, le laurier. Saupoudrez de Curcuma et de curry, salez et poivrez

Versez un peu de bouillon, couvrez et laissez cuire 45 minutes à une heure, en surveillant la hauteur du bouillon quitte à en remettre en cours de cuisson

Une demi-heure avant la fin de la cuisson vous pouvez ajouter un légume vert précuit à la vapeur (cocos plats par exemple