CARRY POULET

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 35 minutes

4 personnes:

1 poulet de 2 kg environ

4 à 5 gousses d’ail

1 oignon

2 à 3 petites tomates

1 pointe de safran

1 branche de thym

3 à 4 cuillères à soupe d’huile

Sel, poivre

1. Découpez le poulet en morceaux. Écrasez l’ail et le poivre dans un mortier ajoutez le sel.

2. Coupez l’oignon en lamelles et les tomates en petits morceaux.
3. Faites revenir les morceaux de poulet, les laisser dorer.
4. Ajoutez les lamelles d’oignon, faites les revenir 2 à 3 minutes. Ajoutez l’ail écrasé avec le sel et le poivre.
Laisser le tout revenir encore 2 à 3 minutes
5. Ajoutez la pointe de safran, les tomates et le thym.
6. Couvrez la cocotte et laisser les tomates cuire 3 à 4 minutes.
7. Recouvrez la viande d’eau et laissez réduire à feu doux 25 à 35 minutes.

Servez avec du riz