CARI AU POULET

6 personne(s):
préparation : 10 min
cuisson : 35 min
Ingrédients:
– 1 poulet de 2 kg environ
– Du sel
– Du poivre
– 4 à 5 gousses d’ail
– 1 bel oignon
– 2 à 3 petites tomates
– 1 pointe de safran
– 1 branche de thym
– 3 à 4 cuillères à soupe d’huile

Préparation:

1. Découpez le poulet en morceaux. Écrasez le sel l’ail et le poivre dans un mortier.
2. Coupez l’oignon en lamelles.
3. Coupez les tomates en petits morceaux.
4. Faites revenir les morceaux de poulet, les laisser dorer.
5. Ajoutez les lamelles d’oignon, faites les revenir 2 à 3 minutes.
6. Ajoutez les ingrédients préalablement écrasés (ail, sel, poivre), Laisser le tout revenir encore 2 à 3 minutes Ajoutez la pointe de safran, les tomates et le thym. Couvrez la cocotte et laisser les tomates cuire 3 à 4 minutes. Recouvrez la viande d’eau et laissez réduire à feu doux 25 à 35 minutes.

LES CONSEILS DE NINA :

Le Carry poulet est prêt, agrémentez le de riz, de grains et

d’une sauce pimentée.