Recette

Cari poulet





Ingrédients

- Un poulet entier
- 2 oignons moyens
- 4 gousses d'ail
- 4 petites tomates
- Un morceau de gingembre
- Une branche de thym
- 1/2 c à café de curcuma
- Sel
- Poivre
- Huile

Recette

Couper les tomates en petits morceaux
Couper les oignons
Couper le gingembre
Mettre l'ail dans le pilon
Ajouter du sel
Ajouter du poivre
Piler
Faire chauffer de l'huile
Faire dorer les morceaux de poulet
Ajouter les oignons et le mélange d'épices
Faire revenir
Ajouter le curcuma
Ajouter le thym
Ajouter les tomates
Mélanger le tout
Couvrir et laisser mijoter pendant 15 minutes

ASTUCES
La sauce doit être suffisante mais courte.
Vous pouvez dégraisser en fin de cuisson (enlever un peu d'huile)
Servir avec du riz blanc et des grains secs (haricots rouges, lentilles)

Bon appétit !