

# POULET AU CURRY (« Recette maison »)

---

INGRÉDIENTS

POUR 3 À 4 PERSONNES

---

2 cuisses (haut de cuisse + pilon) d'un poulet  
1 à 2 cuillère(s) à soupe d'huile neutre (colza, tournesol, etc.)  
½ cuillère à café de curry Madagascar  
1 petit morceau de gingembre (facultatif)  
4 pommes de terre (farineuses)  
1 à 2 gousse(s) d'ail  
1 échalote  
Sel

---

- 1 Faites chauffer l'huile dans une marmite.
  - 2 Faites dorer les morceaux de poulet dans la marmite.
  - 3 Une fois qu'ils sont bien dorés, ajoutez dans la marmite l'ail écrasé, l'échalote coupée en lamelles, le gingembre écrasé (facultatif), le curry, le sel.
  - 4 Mélangez bien. Les épices ne doivent pas brûler.
  - 5 Ajoutez les pommes de terre épluchées et coupées en quatre.
  - 6 Rajoutez de l'eau (suffisamment pour que les pommes de terre ramollissent).
  - 7 Laissez mijoter jusqu'à ce que l'eau deviennent une sauce assez épaisse.
  - 8 Vous pouvez également servir ce plat avec du riz basmati.
-