

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.
-