



Poulet curry et noix de coco

Ingrédients

- 1 poulet coupé en morceaux ou 6 cuisses
- 1 gros oignon
- 60 g de farine
- 4 cuillères à soupe de curry doux
- 10 cl d'huile
- Sel fin
- Poivre
- 2 feuilles de laurier
- 1 gousse d'ail
- 60 g de noix de coco râpée
- De l'eau

Matériel

- 1 cocotte ou à défaut une grande casserole avec couvercle
- 1 cuillère en bois
- 1 planche à découper
- 1 couteau
- 1 verre
- 1 balance
- 1 verre mesureur

Technique

- Eplucher la gousse d'ail et l'écraser avec le fond du verre.
- Eplucher les oignons et les couper en petits morceaux.
- Faire "revenir" (dorer sans brûler) les morceaux de poulet dans l'huile à feu vif. Attention ! ils dorent mais ne sont pas cuits

- Faire revenir l'oignon en l'ajoutant au poulet.
- Saupoudrer avec la farine et remuer.
- Verser de l'eau jusqu'à recouvrir le poulet.
- Remuer.
- Ajouter le curry, les feuilles de laurier, la gousse d'ail écrasée, saler, poivrer.
- Baisser le feu aux premiers signes d'ébullition et couvrir.
- Laisser cuire 1/2 heure.
- Vérifier l'assaisonnement et ajouter la noix de coco au moment de servir.

Suggestions

- Servir avec du riz créole.