

Cari de poulet

Recette empruntée à Jean-Pierre Coffe dans l'émission vivement dimanche prochain, parfumée à souhait une façon de cuisiner le poulet à découvrir absolument.

Composition
pour 4 personnes

4 cuisses de poulet
2 oignons
1 petite boîte de tomates pelées
4 gousses d'ail
1 clou de girofle
Noix de muscade
2 pincée de quatre-épices
1 c. à café de curcuma
25 cl de bouillon de volaille
Huile
Sel
Poivre en grains

Ustensiles : 1 cocotte en fonte, 1 presse-ail, 1 fourchette, 1 bol, 1 cuillère à soupe, 1 cuillère à café, 1 casserole, 1 verre doseur

Eplucher et émincer les oignons.

Préparer le bouillon de volaille, en faisant bouillir 25 cl d'eau et en plongeant la moitié d'un cube de bouillon.

Dans un bol, mettre les gousses d'ail hachées, le clou de girofle, le sel, 5 grains de poivres et le quatre-épices ; piler tous ces ingrédients avec le dos d'une cuillère à soupe si vous n'avez pas de pilon.

Dans une cocotte, faire chauffer de l'huile et mettre les cuisses de poulet à dorer. Les retirer, débarasser la cocotte du gras et l'essuyer avec du papier absorbant. Remettre un peu d'huile dans le fond de la cocotte puis les cuisses de poulet. Ajouter l'oignon, le mélange d'épices avec l'ail, le curcuma, la muscade, puis les tomates pelées..

Bien mélanger et mouiller avec le bouillon de volaille.

Couvrir la cocotte aux trois quarts et laisser mijoter à feu moyen pendant 40 minutes environ, l'eau doit s'être évaporée.

Servir bien chaud avec du riz.