



C'est un plat vraiment délicieux qui me rappelle les savoureux plats indiens avec cette bonne odeur du curry.

Ingrédients

- des morceaux de poulet ou escalopes de poulet coupés
- Riz
- 1 oignon moyen
- 2 gousses d'ail
- 2 tranches de citron
- olives dénoyautées
- sel, poivre, curry
- un peu de farine avec sel et poivre

Préparation

Commencer par rouler les morceaux de poulet dans la farine à laquelle vous avez rajouté du sel et du poivre (si vous avez de l'escalope de poulet, alors couper en des morceaux moyens et procéder de la même façon)

Dans une marmite, mettre un peu d'huile et faire revenir les morceaux de poulet pour les faire dorer.

Rajouter l'oignon mixé, puis un peu d'eau, sel et poivre et curry.

Raper l'ail, rajouter deux fines tranches de citron couvrir et laisser cuire.

à mi-cuisson, rajouter les olives dénoyautées et continuer la cuisson.

Laisser réduire un peu la sauce qui sera onctueuse par la farine qui enrobe le poulet.

Cuire le riz dans une eau bouillante salée.

Servir le riz avec la sauce au curry.