



Mes Tables de Fêtes



Poulet au curry rouge doux

J'ai acheté de la pâte de curry rouge doux pour le nouvel an chinois, ayant testé le vert lors de mon stage épices dans les Cévennes j'avais envie de tester le rouge rassurée par le fait qu'il y ai l'inscription "doux" sur l'emballage. Mais doux ne doit pas avoir la même signification suivant les pays donc faites attention celui ci est quand même assez épicé.

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 haut de cuisse de poulet
- 2 c à soupe de curry rouge en pâte
- 1 gros oignon
- 2 échalotes
- 1 tomate
- 1 petite poignée d'oignons grelots au vinaigre
- 1 brique de crème (20 cl)
- 1 verre de cidre brut ou de vin blanc

Dans une casserole faire cuire l'oignon et les échalotes jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Ajouter les oignons grelots et la tomate coupée en dés puis 2 c à soupe de pâte de curry et la crème fraîche, mélanger, ajouter le cidre (ou le vin) et laisser mijoter doucement.

Faire cuire le poulet pour qu'il soit bien doré. Verser la sauce sur le poulet et laisser mijoter quelques minutes pour que le poulet s'imprègne des saveurs.

Servir chaud avec un riz Thaï ou des rondelles de pommes de terre cuites à l'eau.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>