

## POULET A L'INDIENNE

Pour 4 personnes

- 4 cuisses de poulet
- 40 g de beurre
- 2 oignons
- 1 c à s de curry
- 1 c à s de farine
- 1 c à c de tomate concentrée
- 1 gousse d'ail
- 2 pommes
- Champignon
- 1/4 de litre d'eau
- 2 ou 3 c à s de crème fraîche
- Bouquet garni
- Sel , Poivre



Dans une cocotte, faite chauffer le beurre à feux fort, mettre les morceaux de poulet, les oignons en lamelle et passez à feux doux.

Laissez cuire 2 à 3 minutes saupoudrez de curry et de farine, mélangez.



Ajoutez le concentré de tomate (ou tomates fraîche en morceaux) ail, l'eau, le bouquet garni, salez, poivrez.

Mettez les pommes couper en morceaux, couvrez et laissez mijoter 45 min environ



Retirez la viande de la cocotte tenez au chaud. Faites réduire la sauce si nécessaire à feux fort.

Coupez le feu. Incorporez la crème fraîche et les champignons.

Laissez bouillir et versez sur le poulet



Servez avec un riz pilaf ou riz indienne (Ce riz n'est autre qu'un riz pilaf dresse en dôme parsemer d'amande effilées et grillées et de raisins sec préalablement gonflés dans de l'eau tiède).