

Poulet au curry malawian

C'est un plat de fête au Malawi

Ingrédients pour 4 ou 5 personnes

1 cuisse et pilon de poulet par personne
Huile végétale
3 oignons émincés
5 tomates pelées et concassées (fraîches ou en boîte)
2 cs de poudre de curry
1 pomme de terre par personne, pelée et coupée en cubes
1 carotte par personne, pelée et coupée en rondelles
1 piment vert par personne, émincé finement
1 cc de thym
1 tasse d'eau
2 tasses de bouillon de volaille
Sel et poivre

Saler les morceaux de poulet.

Chauffer l'huile et frire le poulet (bien doré) et le transférer dans une grande casserole en vidant la majeure partie de l'huile de la poêle pour y faire revenir les oignons.

Ajouter les tomates, le curry le piment et le thym.

Quelques minutes plus tard, ajouter l'eau, le bouillon, porter à ébullition puis y incorporer les oignons et le poulet à nouveau.

Couvrir et laisser mijoter 45 minutes à feu très doux.

Ajouter les pommes de terre et les carottes et poursuivre la cuisson.

Rectifier l'assaisonnement.