



POULET AU CURRY EMINCE DE POIREAUX

Pour 8 personnes

4 cuisses de poulet

4 blancs de poulet

8 blancs de poireaux

4 gousses d'ail

2 pots de yaourt genre bulgare

1 à 2 citrons

40cl de bouillon de volaille (bouillon cube)

15cl de crème fraîche

4 CS d'huile d'olive

1CS de curry

1CS de curcuma

2 dosettes de safran

½ CC de piment doux de cayenne

Sel poivre

Persil ciselé

Dans une cocotte ou dans un wok, faire revenir avec 2 CC d'huile les morceaux de poulet. Retirer les morceaux et jeter la graisse.

Chauffer le reste d'huile et faire blondir les oignons émincés, ajouter les poireaux émincés et l'ail haché.

Laisser revenir 5 mn. Ajouter le curry et le curcuma et laisser revenir 2mn en remuant.

Ajouter le poulet et le yaourt, le zeste des citrons, le bouillon de volaille le sel et le poivre.

Laisser mijoter 45mn à 1h

Juste avant de servir mélanger la crème fraîche le jus de citron le piment et le safran et 3CC de jus de cuisson.

Laisser encore mijoter et avant de servir saupoudrer de persil

Accompagner le plat avec du riz basmati.

BON APPETIT