

Curry de poulet cajou-coco

Difficulté : Facile

Préparation : 25 min / Cuisson : 1 h 10

Ingrédients pour 2 personnes :

	1 cuil. à café de cumin en poudre
2 cuisses de poulet	1 clou de girofle
125 g de noix de cajou	1 /2 cuil à café de cannelle en poudre
60 g de noix de coco râpée	3 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 oignon	Sel
2 gousses d'ail	

Préparation :

Epluchez et émincez finement l'oignon

Dans une poêle, faites rôtir à sec, à feu doux, la noix de coco, l'ail, le cumin, le clou de girofle et la cannelle.

Au bout de 5 min, ajoutez 75 g de noix de cajou et l' oignon.

Faites revenir encore 10 min en remuant sans cesse.

Éteignez le feu et laissez refroidir.

Réduisez en poudre le mélange refroidi à l'aide d'un robot, en incorporant 15 cl d'eau pour obtenir une pâte fine.

Réservez la.

Faites chauffer l'huile dans la cocotte et mettez les morceaux de poulet à dorer sur toutes leurs faces.

Salez, égouttez les.

A leur place, faites revenir la pâte 10 min à feu doux.

Mouillez avec 30 cl d'eau chaude, mélangez et remettez les cuisses de poulet, couvrez.

Laissez mijoter 30 min.

Accompagnez de riz basmati

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!