

## Cari de poulet



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Dégustez ce plat avec du riz, des grains, un bon petit rougail à la mangue (pimenté bien sûr), ainsi qu'un Bourgogne Pinot Noir 2011.*

### Ingrédients

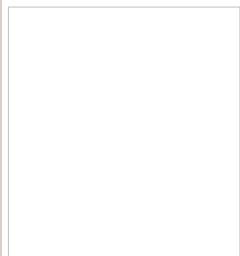
- 1 beau poulet d'1 kg
- 3 oignons rouges
- 5 gousses d'ail écrasées
- 4 petites tomates bien rouges
- 1 cs d'huile tournesol
- 50 cl d'eau
- 2 branches de thym
- 3 cc de curcuma
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Coupez les tomates en petits morceaux. Emincez les oignons. Ecrasez les gousses d'ail et ajoutez-y du sel.
- 2 Coupez le poulet. Faites-le dorer dans une marmite avec de l'huile.
- 3 Une fois que le poulet est bien doré, ajoutez-y les oignons. Faites-les fondre tout en remuant avec le poulet. Faites de même avec l'ail (ans le faire brûler).
- 4 Incorporez ensuite le curcuma puis les tomates. Mélangez et faites fondre les tomates.
- 5 Ajoutez alors de l'eau de manière à recouvrir le dessus du poulet et enfin le thym.
- 6 Une fois que vous avez obtenu une sauce de 3 mm d'épaisseur environ, il ne vous reste plus qu'à ajouter du poivre.
- 7 Vous pouvez ajouter du sel en cours de cuisson s'il en manque.

Proposé par

**Le Domaine Demangeot**



Le Domaine Demangeot est situé dans les hautes côtes de Beaune. Y sont produits des vins reflétant avec authenticité leurs terroirs d'origine.

[Achetez en ligne les vins du domaine](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

