

Poule au riz, sauce au curry



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 40 mn

Cuisson : 140 mn

Un plat façon poule-au-pot avec de la viande de bœuf et une sauce au curry. La recette demande du temps mais en vaut la peine.

Ingrédients

- 1 poule de 1,3 kg
- 1 jarret de bœuf
- 1 bouilli de bœuf
- 200 g de viande hachée - porc et bœuf
- 6 carottes
- 4 blancs de poireaux
- 2 pommes de terre
- 2 branches de céleri vert
- 1 oignon piqué de 3 clous de girofle
- 1 gousse d'ail
- 1 boîte de champignons
- 3 cs de beurre
- 3 cs de farine
- 1 cs de curry
- 300 g de riz
- sel
- poivre
- thym
- laurier

Préparation

- 1 Mettre la poule et les 2 morceaux de viande de bœuf dans une marmite remplie d'eau froide avec les légumes lavés et coupés en gros morceaux, l'oignon piqué de clous de girofle, l'ail, la branche de thym et le laurier. Assaisonner de sel et de poivre et laisser cuire doucement pendant 2 heures.
- 2 Ensuite, retirer la poule du bouillon et la viande de bœuf. Découper le tout en gros morceaux.
- 3 Prélever 2 louches de bouillon, les mettre dans un poêlon et avec la viande hachée, former des minis boulettes. Laisser cuire 10 minutes.
- 4 Dans une casserole, faire fondre 3 cs de beurre. Ajouter 3 cs de farine et 50 cl de bouillon. Saler, poivrer et ajouter un filet de citron (facultatif). Bien mélanger avec un fouet. La sauce ne doit pas être trop épaisse... Laisser cuire 10 minutes. Ajouter 1 cs de curry ou plus selon votre goût.
- 5 Ajouter dans la sauce au curry les champignons égouttés, les morceaux de poule et de viandes ainsi que les petites boulettes.
- 6 Servir avec du riz.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires
.merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

