



Préparation : 10 min / Cuisson: 40 min



Osef



Le cari de poulet réunionnais

Ingrédients (pour 4 pers.)

- 1 poulet fermier de Jean Fossac à Villesèque
- 2 oignons
- 2 clous de girofle
- 6 gousse d'ail
- 2 boîtes de tomates concassées
- 1 cm de gingembre frais
- 1 pincée de safran
- 1 branche de thym
- Sel
- Huile d'olive

Préparation

Hachez les oignons et ajoutez les tomates concassées. Pilez l'ail et ajoutez 2 pincées de sel, les clous de girofle et le gingembre. Mélangez le tout et laissez infuser.

Coupez votre poulet en morceaux, versez un filet d'huile d'olive dans une casserole et faites saisir les morceaux quelques minutes à feu fort. Ajoutez les oignons, le thym et la préparation précédente à base de sel et d'ail. Mélangez bien le tout et baissez légèrement le feu. Laissez cuire 5 minutes, l'oignon doit être bien translucide.

Ajoutez maintenant les tomates hachées et mélangez le tout pour que le poulet soit bien nappé. Ajoutez de l'eau à hauteur, le safran et laissez mijoter jusqu'à réduction de l'eau. A déguster avec un riz blanc ou des pommes de terre !

Bon appétit !