

Cari Poulet au Safran

Préparation : 20 min

Cuisson : de 20 min à 1h30

Personnes : 4

Ingrédients :

- 1 poulet de 1.5 kg environ (assez ferme)
- 3 belles tomates
- 2 gros oignons, 6 gousses d'ail
- 1 piment (facultatif) , 1 morceau de gingembre (10g)
- 1/4 cuil. à soupe de safran
- 1 branche de thym, sel, 10 grains de poivre, 6 cuil à soupe d'huile

Préparation :

Plumer et vider le poulet, puis le découper en morceaux dans les articulations.

Emincer les oignons. Couper les tomates en morceaux.

Piler l'ail, le sel, le poivre et le gingembre.

Chauffer l'huile dans la marmite, y faire dorer les morceaux de poulet avec du sel et du thym. Ajouter les oignons. Laisser prendre couleur.

Puis les épices et le safran. Bien mélanger.

Mettre les tomates, laisser roussir un peu.

Mouiller avec deux verres d'eau. Couvrir et faire cuire à feu moyen.

(1h à 1h30 pour un poulet de ferme, 20 à 30 min pour un poulet de grande batterie)

Suggestion :

Plat traditionnel par excellence. Souvent cuisiné au feu de bois ou en pique-nique. Pour plus de facilité utiliser du gingembre en poudre.