

## Poulet au curry

---

Quantité : pour 4 personnes - Cuisson : 45 minutes - Durée totale : 1 heure

---

### Ingrédients

- 4 cuisses de poulet
- 1 boîte au format 4/4 de tomates pelées
- 2 oignons
- 2 ou 3 cuillères à soupe de pâte de curry doux
- huile de colza

### Accompagnements

- 2 ou 3 bananes bien mûres
- 1 briquette de 200 ml de lait de coco
- 100 g de cacahouètes
- 4 cuillères à soupe de raisins secs blonds
- 1 concombre
- 1/2 citron
- [salade de tomates au piment](#)

### Préparation

---

1. Mettre les raisins secs à tremper dans un bol d'eau.
2. Éplucher et émincer les oignons.
3. Couper les cuisses de poulet en deux. Les faire revenir dans une casserole dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées puis les réserver dans une assiette.
4. Jeter la graisse de la casserole en ne laissant qu'une bonne cuillère à soupe et y faire revenir les oignons.
5. Rajouter le curry et le faire revenir quelques minutes en remuant pour que les arômes se développent.
6. Rajouter les tomates pelées grossièrement hachées, puis le poulet.  
Laisser cuire à petit feu pendant 30 à 45 minutes suivant la qualité du poulet.
7. Pendant ce temps, verser les cacahouètes dans un bol.
8. Rincer et éplucher le concombre en laissant des bandes vertes. Le couper en deux dans le sens de la longueur. Couper chaque demi-concombre en biais, en fines tranches et réserver dans un bol au frais.
9. Verser le lait de coco dans un bol et réserver au frais.
10. Presser le citron. Éplucher et couper les bananes en rondelles. Les mettre dans un bol, les arroser d'un peu de jus de citron pour éviter qu'elles noircissent et réserver au frais.
11. Egoutter les raisins et les réserver dans un bol au frais.
12. Servir le poulet dans sa sauce avec, en accompagnement, les cacahouètes, le concombre, les bananes, les raisins, le lait de coco et la [salade de tomates au piment](#).

### Remarques ou suggestions

---

- Le lait de coco peut être remplacé par du yaourt.
- Accompagner de riz parfumé cuit à l'eau.



## **Poulet au curry**

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

---

*Publié par Lucullent le 29 novembre 2009. Dernière modification le 25 octobre 2012.*