

## Poulet au curry à l'Indienne

### Marché :

6 à 8 escalopes de poulet

2c à s d'huile d'olive

2 cuil. à soupe de pâte à curry (je prends du mild)

1 gros oignon + 2 caïeux d'ail

4 yaourts brassés

400 ml de lait de coco

2 tomates coupées en petits dés

sel.

### Préparation :

Couper les escalopes de poulet en morceaux. Emincer l'oignon et l'ail.

Faire chauffer l'huile dans une cocotte et faire dorer les oignons émincés. Ajouter à cette préparation la pâte de curry et laisser cuire 2 à 3 mn.

Ensuite ajouter les escalopes émincées, remuer 2 à 3 mn. Ajouter les yaourts, le lait de coco. Remuer et ajouter les tomates et l'ail. Ajouter du sel.

Laisser mijoter à feu doux pendant 30 mn en remuant souvent. Vérifier l'assaisonnement pendant la cuisson. Servir avec un riz de votre choix.