

# Curry de Cuisses de poulet aux pommes

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 15 min.

Temps de cuisson : 1h15.

2 paquets de cuisses de poulet  
2 pommes  
3 carottes  
4 oignons  
2 Yaourts

3 c à soupe de curry en poudre  
1 citron non traité  
sel et poivre  
1 c à soupe d'huile d'olive  
300 gr de riz Basmati

Épluchez et émincez les oignons. Épluchez les pommes et les carottes et coupez les en petits morceaux . Prélevez les zestes du citron, faites les blanchir puis pressez le citron.

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile, faites-y dorer les cuisses de poulet de chaque côté à feu vif. Réservez.

Faites fondre les oignons dans la sauteuse. Quand ils sont transparents, ajoutez les zestes, les pommes et les carottes.

Saupoudrez du curry, remettez le poulet, versez le jus de citron, salez et poivrez.

Faites cuire à feu doux et couvert pendant 1 heure. Ajoutez les yaourts 5 min avant la fin de la cuisson.

Servir chaud avec le riz Basmati.

