

## **CARI POULET**

**Ingrédients :    Pour 6 personnes**

- 1 poulet coupé en morceaux
- 3 oignons
- 3 tomates bien mûres
- 3 gousses d'ail
- 1 c. à soupe de curcuma
- 1 c. à café de gingembre râpé
- 3 c. à soupe d'huile
- Sel, Thym.



**Préparation :**

- Faire dorer les morceaux de poulet.
- Ajouter les oignons émincés, l'ail écrasé, le gingembre, les tomates coupées en dés, le curcuma, le thym et le sel.
- Bien les mélanger.
- Cuire à feu doux et verser 20 cl d'eau.
- Couvrir la marmite, et cuire pendant 35 à 40 minutes.
- Rectifier l'assaisonnement.