



**Temps de préparation : 30 minutes**

**Temps de cuisson : 1h**

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 poulet fermier
- 2 pommes reinettes hachées
- 2 tomates coupées en petits dés (sans la peau)
- 2 oignons émincés
- 1/2 citron vert
- 2 gousses d'ail
- persil
- 1 boîte de lait de coco
- 1 bâton de cannelle
- 3 cuillères à soupe de curry
- 1 pincée de noix de muscade
- sel et poivre
- huile d'olive

Accompagnement :

- 2 tasses de riz
- 1 tasse de petits pois congelés

Préparation :

Couper le poulet en morceaux et faire revenir dans une grande poêle avec l'huile d'olive.

Réserver.

Mettre à la place dans la poêle les oignons émincés, faire dorer puis ajouter les pommes hachées, l'ail écrasé, la cardamome, le bâton de cannelle, 2 càs de curry et la noix de muscade.

Faire cuire jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Remettre le poulet dans la poêle, ajouter les dés de tomate et 3/4 de la boîte de lait de coco.

Saler, poivrer et laisser cuire à feu doux 45 minutes environ.

Pendant ce temps, faire cuire le riz.

Environ 10 minutes avant la fin de cuisson du riz et du poulet ajouter le restant de lait de coco, de curry et le jus d'1/2 citron vert.

5 minutes avant la fin de cuisson du riz, ajouter les petits pois congelés et mélanger.

Il reste à servir le tout et vous souhaiter un bon appétit !