

POULET COCO-CURRY



Préparation

Temps Total : 2h50 min

Préparation : 20 min

Cuisson : 1 h

Traitement thermique : 1h30

INGREDIENTS *(pour 10 personnes)*

10 cuisses (hauts + pilons)
1 kg d'oignons
1/2 litre de lait de coco
1/2 litre d'eau

2 cuillères à soupe de curry en poudre
Sel
Poivre

PREPARATION

Faire revenir toutes les cuisses de poulet dans une grande cocotte avec peu d'huile.

Retirer le poulet de la cocotte et mettre les oignons à la place avec les épices, laisser dorer quelques minutes.

Remettre l'ensemble des morceaux de volaille. Couvrir de lait de coco et d'eau puis laisser cuire le poulet une heure à couvert.

Remplir les bocal avec la viande d'abord, puis la sauce jusqu'à 2 cm du rebord. Procéder ensuite à la stérilisation des aliments, 1h30 à 100°C.