

# 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.