**POULET AU CURRY**

Ingrédients (pour 4 personnes)

de poulet 8 Pillons et 2 filets de poulet

2 oignons

2 tomates

1 pomme

2 cas d’huile

Sel, poivre

1 cas de curry

¼ l bouillon cube de poule (chauffer et faire fondre cube dans l’eau)

1 bouquet garni (thym, laurier, persil)

200g champignons (en boite)

Citron

Recette :

Peler et émincer les oignons

)

les filets Peler Couper en cubes

et épépiner les tomates et couper en morceaux

Peler, épépiner la pomme et couper en dés

Faire revenir le poulet dans l’huile

Ajouter les dés de pomme, les oignons, les tomates et les champignons

Saler, poivrer, saupoudrer de curry

Mouiller de bouillon

Joindre le bouquet garni

Couvrir et laisser mijoter doucement

Retirer la viande quand elle est cuite et mixer la sauce.

Rectifier la sauce si nécessaire (sel, poivre, curry

BON APPETIT