**CARRY POULET A LA CREOLE**

**Iles de la Réunion**

**Pour 3 personnes**

3 cuisses de poulet et haut de cuisse

4 tomates coupées en quartiers

2 gros oignons

5 gousses d’ail

1 cac bombée de gingembre

1 cac bombée de curcuma

2 petits piments « z’oiseau » coupés petit (facultatif)

4 feuilles de cali poulet (facultatif)

1 bouquet garni

Sel

Dorer le poulet dans une cocotte avec un peu d’huile

Pendant ce temps, mixer oignons, ail et gingembre

Ajouter au poulet le mélange mixé et laisser cuire

Ajouter le curcuma, le piment et les feuilles de cali poulet

Salez

Mélangez et laisser cuire 2/3 minutes

Ajoutez ensuite les tomates, bien mélangé à feu vif

Laissez revenir 1 à petite ébullition

Rajoutez un peu d’eau si le mélange sèche trop

Dégustez avec un riz pilaf, des achards et rougails

**LA TABLE DES PLAISIRS**