***Curry de poulet***

***Pour : 4 personnes
Durée de préparation : 40 min
Durée totale : 1 heure***

**Ingrédients :**

- 4 blancs de poulet
- 1 oignon
- 1 pincée de cannelle, muscade, sel, poivre
- 3 tomates
- 1 pomme-fruit
- 2 cuillerées à soupe de curry
- 1 cube de bouillon de poule
- 50 g de crème fraîche
- le jus d'un citron

**Préparation :**

**Cuisson :**

Coupez le poulet en petits morceaux.
Faites chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile dans une cocotte, faites-y revenir l'oignon émincé et la pomme-fruit râpée.
Ajoutez les morceaux de poulet.

Quand le tout est doré, saupoudrez avec 2 cuillerées à soupe de curry, la pincée de cannelle, muscade, sel, poivre.

Ajoutez les tomates coupées en morceaux et 1 verre d'eau avec le cube de bouillon de poule.
Faites mijoter 40 mn.

Au moment de servir, ajoutez la crème fraîche et le jus du citron.
Servez avec du riz.

**Tour de main :**

