

Cari poulet massale

Ingrédients

- 1 poulet fermier découpé en morceaux (mais vous pouvez utiliser des morceaux de pilon ou cuisse)
- 1 gros oignon
- 3 gousses d'ail
- 3 ou 4 tomates moyennes
- 2 bonnes cuillères à soupe de massale (piquant ou non)
- Une demi-cuillère à café de curcuma
- 1 cuillère à café de sel (pour le dosage du sel c'est selon convenance et coutume)
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 2 branches de kaloupile (appelées également feuilles de curry - vendues chez les épiciers indous ou asiatiques)

Préparation

- Coupez le poulet en petits morceaux s'il est entier
- Hachez les oignons et piler l'ail.
- Hacher les tomates et ajoutez-y le sel et le massale (mélange de plusieurs épices vendu en sachet chez les commerçants asiatiques).
- Faites chauffer une marmite, versez-y l'huile et faites revenir les morceaux de poulets jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés (en général j'ajoute un peu de sel à cette étape mais c'est selon).
- Lorsque les poulets sont bien dorés, ajoutez les oignons, l'ail, le curcuma et les feuilles de kaloupilé.
- Laissez bien revenir pour que les feuilles de kaloupilé lâchent leur odeur.
- Ajoutez les tomates hachées recouvertes de massale.
- Couvrez le tout avec un peu d'eau juste à hauteur des morceaux.
- Laissez mijoter au feu normal jusqu'à ce que la sauce devienne épaisse. Éteignez quand c'est le cas. C'est prêt.
- Servez avec un riz blanc.



Note: