



<http://www.goutetterroirs.com>

Cari de poulet au combava. (Recette réunionnaise)

Ingrédients pour 4 personnes :

1 poulet fermier découpé en morceaux, 2 ou 3 oignons, 2 gousses d'ail, 1 petit morceau de gingembre pelé, 1 branche de thym, quelques pistils de safran, 5 tomates pelées et épépinées, 1 c à café de poudre de combava, sel et poivre

La recette :

- 1) Dans une cocotte, faire revenir à l'huile les morceaux de poulet jusqu'à coloration, ajouter les oignons émincés, l'ail et le gingembre hachés, le safran, le thym et les dés de tomate, saler et poivrer. Bien mélanger et ajouter 2 grands verres d'eau, laisser cuire à feu doux et à couvert 15 mn ;
- 2) Ajouter la poudre de combava et poursuivre la cuisson 30 mn en vérifiant le niveau de jus. Eventuellement, ajouter un peu d'eau chaude.

Le dressage :

Servir les morceaux de poulet accompagnés de riz blanc et nappés de sauce

