

Coq au curry

Nb de personnes : 4

Difficulté : Facile

Coût : Bon marché

Préparation : 30min

Cuisson : 100min

INGRÉDIENTS

1 coq de 3 kg environ

2 c. à soupe d'huile d'olive

300 g d'oignons

2 pots de yaourt nature

500 g de tomates

2 c. à soupe de curry de Madras

1 petite pincée de safran

2 gousses d'ail

20 grains de coriandre

100 g d'amandes mondées

Piment de Cayenne (facultatif)

Sel, poivre

RECETTE

Hachez menu les oignons, faites-les doucement fondre dans l'huile à feu modéré afin qu'ils ne se colorent pas. Coupez le coq en morceaux. Ajoutez-le aux oignons avec le yaourt, le curry et le safran, la chair des tomates épluchées, épépinées, l'ail écrasé, les grains de coriandre, le sel et le poivre. Laissez macérer 1h.

Ajoutez juste ce qu'il faut d'eau pour recouvrir les chairs. Amenez à ébullition, couvrez. Faites mijoter à petit feu pendant 1h. Ajoutez les amandes. Terminez la cuisson. Rectifiez l'assaisonnement. Celui-ci doit être fort en goût. Au besoin, remettez un peu de curry ou un petit piment de Cayenne écrasé. Si la sauce a trop réduit, ajoutez un peu d'eau. Tenez au chaud jusqu'au moment de servir. Présentez en même temps du riz à l'indienne, c'est-à-dire tout simplement cuit à l'eau et bien sec, du Mango-chutney, de la noix de coco râpée, une coupelle de yaourt battu avec une poignée de menthe fraîche hachée.