

Curry de poulet à l'indonésienne

Pour 6 à 8 personnes: 2 beaux poulets moyens; 1 gros oignon haché; 2 cuillerées à soupe de beurre fondu; 2 ou 3 cuillerées à soupe de curry; 2 dl de bouillon de poule (éventuellement en cube); 1 petite pomme; 2 dl de lait; 1 dl de jus d'ananas en boîte ou de jus d'orange; 1 cuillerée à thé de maïzena; 1 cuillerée à soupe de mango chutney; 1/2 cuillerée à thé de mélisse citron; 1 cuillerée à soupe de cognac.

Faites revenir l'oignon haché dans 1 cuillerée à soupe de beurre. Saupoudrez de curry, puis mouillez avec le bouillon. Epluchez la pomme et râpez-la directement dans la sauce. Laissez cuire pendant dix minutes, puis ajoutez le lait. Poursuivez la cuisson à petit feu pendant vingt minutes.

Pendant ce temps, découpez les poulets en 6 à 8 morceaux chacun. Retirez-en la peau. Rôtissez-les légèrement dans 1 cuille-

rée à soupe de beurre. Salez, couvrez et laissez mijoter à petit feu. Délayez la fécule de maïs dans le jus d'ananas ou d'orange. Versez dans la sauce et liez cette dernière sans cesser de remuer. Ajoutez les morceaux de poulet et le fond de cuisson. Attendez dix minutes avant de relever l'assaisonnement avec le mango chutney, la mélisse au citron, le sel et le cognac.

Pour parfaire cette recette, vous pouvez encore avoir recours aux accompagnements suivants: jambon cuit émincé en lamelles, bananes grillées, raisins secs, amandes effilées ou graines de pignons grillés, kroepoeck œdang (pain indonésien à la farine de crevettes que l'on trouve sous forme de chips à cuire dans la grande friture) et naturellement un riz créole!