

## Poulet à l'indienne

**Portions :** 4-6 personnes

### **Ingrédients :**

- 1 c. à table de beurre
- 1 c. à table d'huile végétale
- Morceaux de poulet pour servir 4-6 personnes
- 3 c. à table de farine
- 2 c. à table de cari
- 1 c. à thé de gingembre moulu
- 2 c. à thé de sel
- 1/3 tasse de miel
- 1/4 tasse de sauce soya
- 3 tasses de bouillon de poulet.

### **Préparation :**

- Chauffer le beurre et l'huile dans une grande poêle.
- Tremper le poulet dans de la farine et faire dorer.
- Retirer les morceaux de poulet et déposer dans un plat allant au four.
- Mélanger la farine, le cari, le gingembre et le sel; ajouter à la graisse dans la poêle, en remuant pour bien mélanger.
- Mélanger le miel, la sauce soya et le bouillon; ajouter à la poêle.
- Faire cuire sur un feu élevé, en remuant, jusqu'à ce que la sauce devienne épaisse.
- Verser la sauce sur le poulet et cuire dans le four à découvert pendant 1 heure environ à 350F.