



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## **. Poulet au curry et à l'ananas .**



### *Ingrédients :*

- 1 boîte 4/4 d'ananas en morceaux
- 1 oignons
- 1 sachet Méli-mélo Gourmand Tipiak
- 2 cuisses de poulet
- Beurre, huile
- Curry, herbe de Provence

- Préchauffer le four à 225°C - 250°C th.7, couper l'oignon en lamelles
- Séparer en égouttant les ananas et le jus, garder le jus
- Huiler et beurrer un plat allant au four, rajouter les lamelles d'oignon
- Déposer les cuisses de poulet
- Sur la peau du poulet parsemer de curry. Cuire pendant 15 minutes cuire th. 7
- Ouvrir le four et incorporer les ananas et leur jus, continuer la cuisson th. 6-7 pendant 35 minutes
- Par moments arroser le poulet du jus d'ananas et remuer
- Sur les 5-10 dernières minutes mettre la position Grill du four
- Accompagner du méli-mélo cuit à l'eau environ 10 minutes

