

## POULET AU BEURRE

### Ingrédients

675 g (1 1/2lb) de hauts de cuisses de poulet désossés sans la peau, coupés en morceaux  
45 ml (3 c. à soupe) de beurre  
15 ml (1 c. à soupe) de poudre de cari  
2,5ml (1/2 c. thé) de poudre d'ail  
1 boîte de 284 ml (10oz) de soupe condensée aux tomates, non diluée  
284 ml (10oz) de lait (mesuré dans la boîte de soupe)  
poivre

### Préparation

Dans une grande poêle antiadhésive à feu vif, dorer les hauts de cuisses dans le beurre avec le cari et la poudre d'ail. Ajouter la soupe aux tomates et le lait.

Porter à ébullition en remuant et laisser mijoter doucement de 8 à 10 minutes jusqu'à ce que la sauce soit bien épaisse. Poivrer au goût. Servir avec du riz et du pain naan.