

# Cuisse de poulet au curry au four

Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de poulet  
3 cuil à café de curry en poudre  
2 oignons  
Sel & poivre  
8 pommes de terre

## Préparation

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6).

Epluchez les pommes de terre et coupez les en 4 ou plus  
si elles sont trop grosses

Dans un plat à four, déposez les cuisses de poulet,  
les pommes de terre et l'oignon émincé

Recouvrez le tout de curry, ajoutez un bon fond d'eau .  
Enfournez pour 1 h 30 a 2 h

Arrosez toutes les demi-heure.