



---

# CARI POULET AUX ÉPINARDS

---

Temps de cuisson : 4 à 5h

Portions : 8

---

## Ingrédients

2 lbs de hauts de cuisse de poulet désossés en morceaux

1 oignon haché

3 gousses d'ail hachées

5 c. à thé de poudre de cari

2 c. à thé de sel

¼ c. à thé de piments de Cayenne

2 tasses de pois chiches cuits

1 boîte de tomates en dés

1 tasse de bouillon de poulet

1 feuille de laurier

2 c. à table de jus de lime

1 tasse d'épinards

## Préparation

- Mettre le poulet, l'oignon et l'ail dans la mijoteuse.
- Ajouter tous les ingrédients restants sauf le jus de lime et les épinards.
- Couvrir et cuire à faible intensité de 4 à 5 heures.
- Ajouter le jus de lime et les épinards et laisser reposer 2 à 3 minutes.
- Servir sur du riz blanc.