



POULET KORMA

Pour 4 à 6 personnes

Pour la cuisson:

- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de poudre d'amandes
- 200 ml de lait de coco
- ½ cuillère à café de poudre de coriandre
- ½ cuillère à café de poudre de cardamome verte
- ½ cuillère à café de garam massala
- 1 cuillère à café de sauce Sriracha (ou Tabasco)
- ½ cuillère de curcuma en poudre
- 1 bonne pincée de sel

Pour la marinade:

- 1 gousse d'ail
- ½ cuillère à café de garam massala
- 1 cuillère à soupe de gingembre râpé
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 1 cuillère à café de poudre de coriandre
- 1 yaourt nature (150g)

Pour le dressage:

- 2 cuillères à soupe de noix de cajou
- 2 cuillères à soupe d'amandes effilées
- 2 cuillères à soupe de coriandre ciselée



Recette créée par papilles & pupilles

Mettez dans un plat les blancs de poulet découpés en gros morceaux, la gousse d'ail épluchée et pressée ainsi que la poudre de coriandre. Rajoutez le piment de Cayenne, le gingembre épluché et râpé et le garam massala. Mélangez le tout et placez au frais pendant 3 heures minimum ou même une nuit.

Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans le Maho Nabé à feu moyen. Y faire dorer et ramollir la gousse d'ail épluchée et pressée, les épices et l'oignon ciselé pendant 10 minutes. Ajoutez la marinade et les morceaux de poulet. Laissez chauffer pendant 10 à 15 minutes. Recouvrir avec le concentré de tomates, le lait de coco, la sauce Sriracha, la poudre d'amandes et la pincée de sel. Mélangez et laissez cuire en évitant l'ébullition encore 5 minutes. Placez le Maho Nabé sur son socle en bois et cuire à couvert encore pendant 5 à 7 minutes pour obtenir un poulet moelleux.

Servez avec un riz basmati, et déposez dans chaque assiette la coriandre ciselée, les amandes effilées et les noix de cajou que vous aurez au préalable toastées à la poêle.