



Curry indien

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

Pour la marinade :

8 filets de cuisses de poulet
100 grammes de yaourt entier
3 gousses d'ail (écrasées)
1 cuillère à soupe de gingembre (émincé)
2 cuillerées à thé garam masala
1 cuillerée à thé de curcuma en poudre
1 cuillerée à thé de cumin en poudre
1 cuillerée à thé de poivre de cayenne
1 cuillerée à thé de sel

Voor de saus:

2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
2 cuillères à soupe de beurre
1 oignon (émincé)
3 gousses d'ail (émincées)
1 cuillère à soupe de gingembre (râpé)
1 cuillerée à thé de coriandre en poudre
1 1/2 cuillerées à thé de cumin en poudre
1 1/2 cuillerées à thé garam masala
boîte tomates pelées
1 cuillerée à thé de sel
2 décilitres de lait de coco
coriandre

Méthode de préparation



- 1.** Mélangez les hauts de cuisses de poulet et tous les ingrédients de la marinade. Laissez reposer au moins 30 minutes au réfrigérateur, mais de préférence toute une nuit.
- 2.** Préparez la sauce : faites chauffer l'huile d'arachide dans une poêle et dorez le poulet. Retirez-le de la poêle et gardez-le au chaud.
- 3.** Mettez le beurre dans la même poêle. Faites blondir l'oignon. Ajoutez l'ail et le gingembre et laissez cuire 1 minute. Ajoutez la coriandre et le cumin en poudre et le garam masala. Mélangez bien et ajoutez les tomates pelées. Salez. Laissez mijoter 20 minutes jusqu'à obtenir une sauce épaisse.
- 4.** Mixez bien la sauce au mixeur plongeant. Ajoutez la crème de coco et les morceaux de poulet. Poursuivez la cuisson à feu doux pendant 10 minutes.
- 5.** Garnissez de coriandre.