



# Chicken korma



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Moyenne



# Ingrédients

## **Pour mariner le poulet :**

600 grammes de filets de cuisses de poulet  
3 cuillères à soupe de yaourt  
1 cuillère à soupe de gingembre (râpé)  
1 cuillère à soupe d'ail (émincé)  
1/2 cuillerée à thé curcuma en poudre  
1/2 cuillerée à thé paprika en poudre  
1 cuillerée à thé garam masala (mélange d'épices indien)  
1/2 cuillerée à thé sel

## **Pour la sauce :**

2 cuillères à soupe d'huile d'arachide  
2 cosses de cardamome  
2 oignons (en rondelles)  
4 amandes  
6 noix de cajou  
4 cuillères à soupe de lait de coco

## **Pour la garniture :**

2 cuillères à soupe d'huile d'arachide  
1 feuille de laurier  
3 clous de girofle  
1 cosse de cardamome  
1 bâton de cannelle  
sel  
feuilles de coriandre



## Méthode de préparation

- 1.** Mélangez le poulet, le yaourt, le gingembre, l'ail, le curcuma, le paprika, le garam masala et le sel. Réservez ce mélange au réfrigérateur (vous pouvez également le préparer la veille).
- 2.** Préparez la sauce : faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans une grande poêle. Ajoutez les cosses de cardamome et laissez cuire quelques instants. Ajoutez les oignons et faites-les joliment caraméliser. Retirez-les de la poêle et mélangez-les aux amandes et aux noix de cajou. Laissez totalement refroidir ce mélange et versez-le dans un blender. Ajoutez le lait de coco et réduisez le tout en purée.
- 3.** Dans la poêle utilisée pour cuire les oignons, faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide. Ajoutez la feuille de laurier, les clous de girofle, la cosse de cardamome et le bâton de cannelle. Ajoutez le poulet et faites revenir pendant 5 minutes.
- 4.** Ajoutez la sauce et un filet d'eau. Salez. Portez à ébullition, couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes.
- 5.** Garnissez ce plat de coriandre.