

Curry de volaille et riz basmati à la cardamome

Recette pour 4 personnes



Description

Hauts de cuisse de volaille cuits dans une sauce au curry et servis avec un riz basmati cuit pilaf parfumé à la cardamome.

Ingrédients

Pour le curry de volaille

- 6 Unité(s) Haut de cuisse de poulet
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 1 Cuil. à soupe Curry en poudre
- 150 Ml Bouillon de poulet
- 1 Unité(s) Ail
- 3 Branche(s) Coriandre fraîche
- 200 Ml Lait de coco
- 50 Gr Gingembre frais
- 1 Cuil. à thé Cumin moulu

- Huile végétale
- Sel et poivre

Riz basmati à la cardamome

- 250 Gr Riz basmati
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 3 Grain(s) Graines de cardamome
- 400 Ml Bouillon de poulet
- 1 Moitié Poivron jaune
- 1 Moitié Poivron rouge

- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Ciselez les oignons blancs. Coupez les hauts de cuisses de poulet en gros cubes. Écrasez les graines de cardamome. Hachez l'ail. Hachez la coriandre. Épluchez et râpez le gingembre, coupez les poivrons en brunoise.

Curry de volaille

Faites suer les oignons puis ajoutez l'ail et le poulet. Colorez la viande. Ajoutez le curry en poudre et le cumin. Déglacez avec le bouillon de volaille, faites réduire légèrement. Ajoutez le lait de coco et le

gingembre et cuire 5 minutes ou suffisamment pour que le poulet soit cuit. Assaisonnez.

Riz basmati

Faites suer l'oignon et les poivrons, ajoutez le riz basmati ainsi que les graines de cardamome écrasées. Ajoutez le bouillon de volaille. Salez et faites bouillir à feu moyen 10 minutes, puis éteignez le feu et laissez reposer à ouvert 10 minutes.

Dressage

Dans une assiette, dressez le riz à l'emporte-pièce et le curry de volaille dans une petite cocotte à côté. Décorez avec la coriandre hachée.

Bon appétit!