

Poulet au beurre |

Recette pour 12 tapas



Description

Morceaux de poitrine de poulet mijotés doucement dans une sauce au beurre. Un classique de la cuisine indienne.

L'astuce du chef

Si vous voulez une saveur plus authentique, vous pouvez prendre le poulet de la marinade et le faire griller sur le BBQ avant de le remettre dans la sauce (la marinade va elle aussi dans la sauce).

Ingrédients

Pour le poulet

- 1.20 Kg Poitrine de poulet
 - 1 Cuil. à soupe Garam masala
 - 1 Cuil. à soupe Coriandre moulue
 - 1 Cuil. à soupe Gingembre frais
 - 6 Gousse(s) Ail haché
 - 1 Cuil. à soupe Vinaigre blanc
 - 125 Ml Pâte de tomate
 - 125 Ml Yogourt nature 10%
 - 40 Gr Beurre
 - 1 Bâton(s) Cannelle
 - 2 Unité(s) Cardamome
 - 1 Cuil. à soupe Sel
 - 2 Cuil. à soupe Paprika
 - 200 Ml Coulis de tomates
 - 100 Ml Bouillon de poulet
 - 125 Ml Crème 35% à cuisson
 - 300 Gr Oignon blanc
 - 2 Cuil. à soupe Sucre
-
- Beurre
 - Sel et poivre
 - Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Temps de repos **180 mins**

Mise en place de la marinade

Détaillez le poulet en cubes d'environ 1 pouce de diamètre.

Mettez toutes les épices moulues, le yogourt, l'ail, le gingembre, la pâte de tomate et le vinaigre dans un grand bol et mélangez bien. Ajoutez les morceaux de poulet et laissez mariner toute la nuit (ou au minimum 2 heures).

Pour la sauce

Mettez le beurre dans une casserole et faites fondre doucement. Ajoutez l'oignon et faites suer.

Puis ajoutez les épices entières et faites-les revenir pour activer les huiles essentielles.

Ajoutez ensuite le coulis de tomate, la crème et le sucre. Mettez le poulet et toute la marinade dans la casserole et laissez mijoter.

Lorsque la préparation mijote, baissez le feu et mélangez de temps en temps pour éviter que cela ne colle au fond. Ajoutez une noix de beurre. Poursuivez la cuisson pendant environ 20-25 minutes, jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit mais encore tendre.

Bon appétit!