

Poulet Tikka masala aux épices douces, riz Basmati infusé au thym.

Recette pour 12 Tapas

Description

Une recette au origine d'Asie du sud, très populaire en Inde et au Pakistan,

Ingrédients

Marinade sèche

- 1 Cuil. à soupe Garam masala
- 1 Cuil. à soupe Chilli en poudre
- 1 Cuil. à thé Cumin moulu
- 1 Cuil. à thé Curcuma
- 0.25 Cuil. à thé Cardamome

Poulet Tikka masala

- 675 Gr Haut de cuisse de poulet
- 0.50 Tasse(s) Noix de cajou
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Unité(s) Piment jalapeno
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à thé Gingembre frais
- 2 Cuil. à soupe Pâte de tomate
- 2 Unité(s) Tomates italiennes
- 125 Ml Crème 35% à cuisson
- 125 Ml Yogourt grec nature 0%

Riz Basmati

- 1 Tasse(s) Riz basmati
- 2 Branche(s) Thym
- 2 Cuil. à thé Beurre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Ciselez très finement l'oignon.

Sur une petite plaque, déposez les noix de cajou, passez-les au four pour les torréfier.

Épluchez et hacher finement les gousses d'ail.

Râpez le gingembre frais.

Coupez les tomates en quartier, les épépiner et prélever la chaire, coupez en petits cubes (brunoise).

Rincez le riz plusieurs fois, assurez-vous que votre eau soit au final transparente.

Marinade sèche

Dans un bol, mélangez toutes les épices ensemble.

Assaisonnez de sel et poivre les hauts cuisses de poulet, ensuite, les rouler dans la marinade sèche d'épices.

Les tapoter entres les doigts pour en retirer l'excédant.

Poulet cuisson

Dans un petit robot coupe (à café), hachez les noix de cajou torréfiées.

Dans une grande poêle ou casserole, dorez les morceaux de poulet dans l'huile, ensuite les réserver.

Dans la même casserole ou poêle, dorez l'oignon avec le piment. Ajoutez de l'huile si nécessaire.

Ajoutez l'ail, la pâte de tomate et le gingembre.

Poursuivre la cuisson 1 minute, remettre les morceaux de poulet dans la poêle.

Ajoutez les noix de cajou et le reste des ingrédients. Portez le tout à ébullition, baissez ensuite le feu, laissez mijoter doucement durant 20 minutes environ, assurez-vous de brasser fréquemment.

Riz Basmati

Dans un grand volume d'eau salée bouillante (10g de gros sel/litre), cuire le riz basmati pendant 10 minutes. Égouttez et réservez. Salez et poivrez, Retirez les branches de thym. Arrosez d'un filet d'huile d'olive. Mélangez l'ensemble délicatement. Idéalement faites coïncider la cuisson du riz avec le service, sinon, réchauffez au micro-ondes au moment de servir.

Après l'avoir réchauffé, ajoutez une noisette de beurre avant de le servir.

Montage

Bon appétit!