

Butter chicken

🍴 5 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 24m

🥛 lait

Poulet au beurre indien très parfumé, sauce crémeuse aux tomates et épices. Encore meilleur réchauffé. Servir avec riz et pain naan.

Asie / Inde

INGRÉDIENTS

□ gingembre frais	5 g	□ sel	5 g
□ oignon, 2 gros, coupés en 4	250 g	□ curry tandoori, ou garam masala	10 g
□ gousses d'ail	3	□ sucre roux	5 g
□ ?piment rouge, petit, facultatif	1	□ jus de citron vert	15 ml
□ beurre demi-sel, en dés	80 g	□ concentré de tomates	100 g
□ filets de poulet, en dés de 3-4 cm	600 g	□ cube de bouillon de poulet, émietté	1
□ coriandre moulue	10 g	□ pulpe de tomates	400 g
□ paprika fumé	10 g	□ crème liquide entière	200 ml
□ cannelle	1/2 càc	□ coriandre fraîche	
□ curcuma	10 g	□ ?persil	

PRÉPARATION

Encore meilleur réchauffé. Servir avec du riz et du pain naan ou lavash.

1. Hacher finement le *gingembre frais*, l'*oignon*, les *gousses d'ail* et le ? *piment rouge* dans un *robot cuiseur* à vitesse maximale 15 secondes.
2. Ajouter le *beurre demi-sel* et faire revenir 5 minutes à 130°C.
3. Pendant ce temps, couper les *filets de poulet*. Ajouter la *coriandre moulue*, le *paprika fumé*, la *cannelle*, le *curcuma*, le *sel*, le *curry tandoori* et le *sucré roux*. Mélanger 2 minutes à 130°C.
4. Ajouter les dés de poulet, le *jus de citron vert*, le *concentré de tomates*, le *cube de bouillon de poulet* et la *pulpe de tomates*. Cuire 12 minutes à 95°C.
5. Ajouter la *crème liquide entière*. Cuire 5 minutes à 90°C en remuant doucement.
6. Servir chaud saupoudré de *coriandre fraîche* ciselée (ou ?*persil* à défaut).