

Curry de poulet

Pour 10

10 gros hauts de cuisse de poulet (250g pièce) marinés une nuit avec yaourt, pâte ail gingembre et 30 g de poudre tandoori

5 oignons hachés, 2 cuillères à soupe de pâte ail/gingembre, 3 cuillères à soupe (30 g) de tikka masala ou curry masala, 1 cuiller à café de curcuma, 1 de cumin moulu, (si on aime, ½ cuillère à café de piment), 1 boîte tomate pelée concassée et une de lait de coco.

De la coriandre fraîche pour la fin.

500 g de riz basmati.

Cuire le poulet au four sur grille. Le saler. Récupérer le jus et le gras

Faire revenir l'oignon haché dans la graisse de volaille, y ajouter la pâte ail/gingembre puis les épices. Cuire celles-ci pendant 5 bonnes minutes (elles doivent un peu torréfier pour dégager leurs arômes) puis ajouter les tomates, le lait de coco). Saler.

Y mettre le poulet cuit à mijoter. La sauce doit rester courte. En fin de cuisson, juste avant de servir, ajouter plein de feuilles de coriandre hachées grossièrement.

Riz : le laver 5 fois à l'eau froide. L'eau de lavage doit être claire. Le mettre dans une casserole à raison de 1 volume de riz pour 1 et $\frac{3}{4}$ de volume d'eau (donc un petit double d'eau). Saler, porter à ébullition, baisser le feu, couvrir et laisser cuire 16mn pas plus.

On peut accompagner le Curry et le riz d'une salade de concombres râpés, yaourt, cumin et menthe fraîche

J'ai acheté la coriandre fraîche et les épices chez Grand Frais à St Quentin.