

# Chicken butter

*(Poulet au beurre à l'indienne)*



Pour 4 personnes :

500 g de filet de poulet

Marinade : 1 yaourt grec - 2 gousses d'ail - 2 cm de gingembre frais - 2 CS de jus de citron - 1 CC de

Tandoori Massala - 1 CC de Garam Massala - 1 CC cumin en poudre - 1 CC de poudre de piment - 2 CC d'huile - Sel

Sauce : 1 boîte de concassé de tomate - 1 oignon émincé - 2 gousses d'ail écrasées - 2 cm de gingembre frais râpé - 1 poignée de noix de cajou - 1 CC de coriandre en poudre - 1 CC de paprika fumé - 1 CC de ketchup - 1 CS de crème épaisse - 10 cl de crème liquide - 2 CS de feuilles de coriandre hachées - 50 g de beurre

\*\*\*\*\*

- Préparer la marinade : Dans un saladier, mélanger le yaourt avec les épices et le sel. Presser 2 gousses d'ail épluchées et dégermées, râper le gingembre pelé et verser le jus de citron, ainsi que l'huile. Ajouter les filets de poulet, coupés en cubes réguliers et bien mélanger pour enduire toute la viande. Couvrir et laisser mariner 3 heures au frais.
- Préparer la sauce : Dans une cocotte, faire fondre 25 g de beurre dans 1 CS d'huile. Y faire revenir l'oignon pelé et finement émincé, 2 gousses d'ail pressées et du gingembre râpé. Laisser colorer quelques instants et ajouter les noix de cajou, les tomates concassées, le ketchup, la coriandre en poudre, le paprika fumé et laisser cuire 10 minutes environ à feu doux.
- Mixer la sauce afin, jusqu'à obtenir une consistance lisse et onctueuse. Remettre la cocotte à feu très doux et incorporer les 25 g de beurre restant et les crèmes. Laisser mijoter pendant 15 minutes.
- Dans une poêle, faire fondre un peu de matières grasses et y faire revenir les cubes de poulets, avec la marinade. Une fois qu'ils sont cuits, les ajouter à la sauce et bien mélanger.
- Servir immédiatement avec un riz blanc basmati.

Sandra

Inspirée par : Cuisinez avec Djouza