



1/2 tasse (125 ml) de yogourt grec nature
2 gousses d'ail hachées finement
1 po (2,5 cm de gingembre frais, haché finement
1 cuillère à thé (5 ml) de garam masala
1 cuillère à thé (5 ml) de jus de lime
1 cuillère à thé (5 ml) de pâte de cari moyennement piquante
1/2 cuillère à thé (2,5 ml) de paprika
1/2 cuillère à thé (2,5 ml) de cumin moulu
1/2 cuillère à thé (2,5 ml) de coriandre
1/4 cuillère à thé (1,2 ml) de sel
500 g (1 lb) de poitrines de poulet coupée en morceaux

Sauce

1 cuillère à thé (5 ml) d'huile végétale
½ oignon haché
1 cuillère à thé (5 ml) de garam masala
1/2 cuillère à thé (2,5 ml) de paprika doux
1/2 cuillère à thé (2,5 ml) de pâte de cari moyennement piquante
2 tomates, coupées en dés
3 cuillères à table (45 ml) de crème 35 %
2 cuillères à table (30 g) de beurre froid, en dés
6 naans
1 tasse (250 ml) de fromage paneer ou cottage, émietté
Coriandre fraîche, hachée

Combiner, dans un bol, le yogourt, l'ail, le gingembre, le garam masala, le jus de lime, la pâte de cari, le paprika, le cumin, la coriandre et le sel.

Ajouter le poulet et bien l'enduire de cette marinade.

Couvrir le poulet et le garder au réfrigérateur au moins 1 heure et au maximum 24 heures.

Préchauffer le four à 425 F (220 C).

Mettre le poulet sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier d'aluminium et graissée.

Le rôti au four jusqu'à ce qu'il soit bien cuit (environ 15 minutes) et le mettre dans un bol.

Ne pas éteindre le four.

Chauffer l'huile dans une casserole sur feu moyen.

Y faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'ils soient dorés (environ 8 minutes).

Incorporer le garam masala, le paprika et la pâte de cari.

Ajouter les tomates et racler les sucs de cuisson qui adhèrent au fond de la poêle.

Cuire 10 minutes. Bien incorporer la crème et le beurre.

Ajouter le poulet et retirer du feu.

Mettre les naans sur une grande plaque à pâtisserie.

Répartir le poulet au beurre entre chaque pain.

Parsemer de fromage cottage et remettre au four jusqu'à ce que les pains commencent à devenir croustillants et que la sauce soit chaude (environ 12 minutes).

Parsemer de coriandre fraîche et servir immédiatement.