

Poulet Tikka Masala

Pour le poulet:

- 9 poitrines de poulet
- 1 c. à table de grains de coriandre
- 1 c. à table de cumin moulu
- 1 c. à thé de sel
- 1 tasse de yogourt grec
- 1 jalapeno haché (moi, aromate de piments forts Marvini)

Pour la sauce:

- 4 c. à table de beurre
- 1 gros oignon haché
- 6 gousses d'ail hachées
- 1 c. à thé de sel
- 3 c. à table de garam masala
- 1 morceau de gingembre haché
- 4 tasses de tomates en dés
- 1 c. à table de sucre
- 3 c. à table de crème sure

Pour le service:

- 4 tasses de riz cuit et chaud
- Coriandre fraîche

Trancher le poulet en tranches de 1 pouce. Mélanger la coriandre, le cumin, le sel, le yogourt et le poulet. Mettre le poulet dans une grande casserole allant au four et parsemer avec le jalapeno.

Pour la sauce, fondre le beurre dans une moyenne casserole. Ajouter l'oignon, l'ail et le sel. Cuire en brassant souvent jusqu'à ce que l'oignon soit coloré.

Ajouter la garam masala et le gingembre et cuire 1 minute. Ajouter les tomates en dés et le sucre. Mélanger en grattant le fond de la casserole et porter à ébullition. Verser la sauce sur le poulet et mélanger.

Couvrir et cuire à 300 F pendant environ 5 heures ou jusqu'à tendreté du poulet.

À la sortie du four, ajouter la crème sure et bien mélanger. Remettre le poulet au four pour environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le tout bouillonne.

Servir avec du riz et parsemer de coriandre fraîche.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette prise chez: [Smells like home](#))