

Butter chicken à l'indienne

Ingédients

Le poulet mariné



750 g de cuisses de poulet, sans peau et désossées
coupées en morceaux (environ 3 cm)



100 g de yaourt



40 g de jus de citron fraîchement pressé



½ c. à café de sel



1 - 2 pincées de poivre moulu



1 c. à soupe de paprika doux en poudre



1 c. à soupe de curry en poudre



¼ de c. à café de cannelle en poudre



¼ de c. à café d'ail en poudre

Le poulet mariné : Préparer d'avance la marinade

Poser un récipient sur le couvercle du bol, y peser le poulet. Ajouter le yaourt, le jus de citron, le sel, le poivre, le paprika, le curry, la cannelle et l'ail en poudre. Mélanger à l'aide de la spatule. Laisser mariner 30 minutes ou toute une nuit au frais.

La sauce



2 échalotes



2 gousses d'ail



1 morceau de gingembre frais
(environ 2-3 cm)



70 g de beurre
en morceaux



150 g de sauce tomate



150 g de crème liquide 30-40% m.g.



50 g de concentré de tomate



20 g de sucre roux



1 c. à soupe de curry en poudre



1 c. à café de garam masala en poudre

Petits pains



200 g de farine de blé
et un peu pour fariner



200 g de yaourt nature



1 c. à café de levure chimique