



Pilons de poulet Tikka Masala

Pour 4 personnes

8 pilons de poulet

2 c. à soupe de ghee

1 oignon, émincé finement

2 sachets de **sauce pour 2 Tikka Masala**

Préchauffer le four à 300 F (150 C).

Dans une cocotte, faire fondre le ghee et faire revenir les pilons de poulet de chaque côté.

Quand ils sont bien dorés, les réserver dans une assiette.

Ajouter l'oignon émincé et le faire tomber, sans coloration.

Remettre les pilons de poulet dans la cocotte, puis ajouter les 2 **sachets de sauce Tikka Masala**.

Bien mélanger, remettre le couvercle sur la cocotte et enfourner pour 1 heure.

Curry de pommes de terre

2 c. à soupe de ghee

2 gousses d'ail, écrasées

2 oignons, émincés

1 c. à café de gingembre frais râpé

2 c. à café de garam masala

1/2 c. à café de curcuma

2 c. à café de curry en poudre

1 lb (500 g) de pommes de terre jaunes, pelées et coupées en cubes

1 boîte (400 ml) de lait de coco

1 tasse (250 ml) d'eau

1/2 tasse (125 ml) de yogourt

Sel

Faites chauffer le ghee dans une cocotte. Faites-y revenir l'ail, l'oignon, le gingembre et les épices.

Ajoutez les pommes de terre et mélangez bien pour répartir les épices. Ajoutez le lait de coco et l'eau, couvrir et laissez cuire à feu doux pendant environ 20 min.

Vérifiez la cuisson et l'assaisonnement puis ajoutez le yogourt .Continuer la cuisson 10 minutes puis servir avec les pilons de poulet.

[Imprimer les recettes](#)