Chicken korma

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

Pour mariner le poulet :

600 grammes de filets de cuisses de poulet
3 cuillères à soupe de yaourt
1 cuillère à soupe de gingembre (râpé)
1 cuillère à soupe d'ail (émincé)
1⁄2 cuillerée à thé curcuma en poudre
1⁄2 cuillerée à thé paprika en poudre
1 cuillerée à thé garam masala (mélange d’épices indien)
1⁄2 cuillerée à thé sel

Pour la sauce :

2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
2 cosses de cardamome
2 oignons (en rondelles)
4 amandes
6 noix de cajou
4 cuillères à soupe de lait de coco

Pour la garniture :

2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
1 feuille de laurier
3 clous de girofle
1 cosse de cardamome
1 bâton de cannelle
sel
feuilles de coriandre

Méthode de préparation

1. **Mélangez le poulet, le yaourt, le gingembre, l'ail, le curcuma, le paprika, le garam masala et le sel. Réservez ce mélange au réfrigérateur (vous pouvez également le préparer la veille).**

2. **Préparez la sauce : faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans une grande poêle. Ajoutez les cosses de cardamome et laissez cuire quelques instants. Ajoutez les oignons et faites-les joliment caraméliser. Retirez-les de la poêle et mélangez-les aux amandes et aux noix de cajou. Laissez totalement refroidir ce mélange et versez-le dans un blender. Ajoutez le lait de coco et réduisez le tout en purée.**

3. **Dans la poêle utilisée pour cuire les oignons, faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide. Ajoutez la feuille de laurier, les clous de girofle, la cosse de cardamome et le bâton de cannelle. Ajoutez le poulet et faites revenir pendant 5 minutes.**

4. **Ajoutez la sauce et un filet d'eau. Salez. Portez à ébullition, couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes.**

5. **Garnissez ce plat de coriandre.**