



# 'Butter chicken' à l'indienne



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Moyenne



# Ingrédients

## **Voor de kip & marinade:**

600 filets de cuisses de poulet  
1 citron  
1 cuillère à soupe de cumin en poudre  
1 cuillère à soupe paprika en poudre  
1 cuillerée à thé de poivre de cayenne  
200 grammes de yaourt (nature, sans sucre)

## **Voor de currysaus:**

2 cuillères à soupe d'huile d'arachide  
1 oignon (émincé)  
3 gousses d'ail (émincées)  
1 piment (vert, en rondelles)  
1 cuillerée à thé garam masala (mélange d'épices indien)  
1 pièce de gingembre (émincé)  
5 décilitres de sauce tomate (voir recette de base)

## **extra**

50 grammes de beurre  
pain naan (prêt à l'emploi / ou riz basmati)

# Méthode de préparation



- 1.** Coupez le poulet en morceaux et marinez-les dans un mélange de jus de citron, de cumin en poudre, de paprika, de piment de Cayenne et de yaourt. Laissez-le mariner au frigo pendant quelques heures.
- 2.** Préparez la sauce curry : faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites-y suer l'oignon. Ajoutez l'ail, le piment rouge, le garam masala et le gingembre. Poursuivez la cuisson quelques instants et arrosez le tout de sauce tomate. Laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes.
- 3.** Faites chauffer une poêle à griller. Grillez les morceaux de poulet des deux côtés et ajoutez-les à la sauce. Laissez mijoter et ajoutez le beurre. Laissez-le fondre dans la sauce et retirez la sauteuse du feu. Accompagnez ce plat de naan ou de riz basmati.