

Poulet au beurre

- La meilleure recette de poulet au beurre (avec une super marinade)



Ingrédients :

Marinade :

- 1/2 tasse (125 ml) de yogourt nature gras
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à thé de safran
- 2 cuillères à thé de **garam masala (épices)**
- 1/2 cuillère à thé de poivre de cayenne
- 1 cuillère à thé de cumin
- 1 cuillère à soupe de gingembre frais râpée
- 2 gousses d'ail émincées
- 1.5 lb de poitrines de poulet coupées en bouchées

Curry :

- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 1 tasse (250 ml) de sauce tomates
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 tasse (250 ml) de crème

Pour servir :

- Riz basmati

Préparation :

1. Bien mélanger tous les ingrédients de la marinade ensemble.
2. Mettre les morceaux de poulet dans un grand sac ziplock, verser la marinade par dessus. Bien brasser pour couvrir le poulet. Faire mariner au réfrigérateur pendant 12 à 24 heures.
3. Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile à feu élevé. Ajouter le poulet (avec la marinade) et faire cuire pendant environ 3 minutes.
4. Ajouter la sauce tomates, le sucre et le sel. Baissez le feu et laissez mijoter pendant 20 minutes.
5. Ajouter la crème, bien mélanger, continuer à mijoter pendant 1 ou 2 minutes pour faire chauffer la crème. Retiré du feu.
6. Servir avec un bon riz basmati et des fines herbes.

“ *Tout simplement, la recette de curry la plus facile à faire et la plus populaire!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

