

Curry de poulet à l'indienne

Cette semaine, nous vous présentons pour la première fois un plat indien, nommé Alu Tikka, tout simplement génial: le mélange de poulet, de pommes de terre, de lait de coco et d'épices exotiques émerveillera vos papilles gustatives!

Pendant des années, j'ai dû exercer mon art de la persuasion pour entraîner mes amis dans des restaurants indiens. Ces temps sont heureusement passés, car la cuisine indienne et ses innombrables épices et saveurs sont actuellement très tendance et beaucoup de gens commencent à l'apprécier. D'après moi, Alu Tikka est une recette pour débutants, car bien qu'elle contienne de nombreux composants exotiques, le lait de coco l'adoucit et son goût plaît à de nombreux contemporains critiques. L'équipe de tournage Cookinesi fait un bon cobaye: si Zeno et Nicole mangent avec plaisir mes œuvres (les deux sont assez difficiles...), alors la majorité des lecteurs du blog aimera aussi ce plat. Et les deux ont adoré ce curry – je pense donc que vous l'apprécierez aussi.

Vous voyez ici tous les ingrédients nécessaires. La vidéo montre la préparation. On trouve les épices dans un supermarché indien.

- 1 cs de graines de moutarde
- 1 cc de curcuma
- 2 à 3 graines entières de cardamome
- 1,5 cc de gingembre râpé
- 3 cs de feuilles de curry fraîches ou séchées
- 1 clou de girofle
- 1 cc de coriandre en poudre ou 2 à 3 cs de feuilles de coriandre fraîche
- 1 cc de cumin en poudre
- 1 bâton de cannelle ou ½ cc de cannelle en poudre
- 1 cc de garam masala
- 1 tomate coupée en dés
- 800 ml de lait de coco
- 600 g d'émincé de poulet (ou de blancs de poulet coupés en morceaux plus grossiers, l'émincé est presque trop fin...)
- 2 petits à moyens oignons rouges
- 1 à 2 piments
- 4 pommes de terre (important: fermes à la cuisson!)
- Sel
- 2 tasses de riz basmati