Murgh Makhani - Butter chicken

Cuisine du monde / plat

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$	30min	25min

#VoyageCulinaire

Namaste! Le meilleur d'un restaurant indien à la maison devient possible avec cette recette du butter chicken! Si tu n'es pas familier avec ce plat, je te conseille vivement de l'essayer sans tarder, la sauce crémeuse et relevée avec des morceaux de poulet est un délice absolu!

Liste des ingrédients

Pour le poulet et la marinade

500 g. de blancs de poulet et de cuisse désossée coupés en morceaux grossiers

5 cm .de gingembre fraichement râpé

2 gousses d'ail écrasée

1 yaourt grec

1 cc. de graines de coriandre moulue

1/4 cc. de cannelle moulue

1 cc. de poudre de piment du cachemire

1 cc. De cumin en poudre

1 pincée de safran

- sel et poivre

Pour la sauce

4 cs. de ghee (beurre clarifié)

1 oignon émincé

2 gousses d'ail écrasée

5 cm. de gingembre frais râpé

1 boite de tomates concassées

1 cc. de piment du cachemire en poudre

1 1/2 cc. de coriandre moulue

1 1/2 cc. de cumin moulu

1 cc. de garam massala

1/2 cc. de curcuma en poudre

1/2 cc. de feuilles de fenugrec séchées

1.5 dl. de crème liquide

Étapes de préparation

1

Commence par la marinade du poulet en combinant tous les ingrédients. Place-y le poulet et laisse mariner toute une nuit au frais. Si tu n'as pas le temps, 20 minutes de macération fonctionneront aussi, mais le poulet aura moins de gout.



2

Egoutte le poulet pour enlever l'excédent de marinade. Fais chauffer un peu de matière grasse dans une grande cocotte et fais dorer le poulet. Réserve-le.



3

Ajoute un peu d'huile dans la cocotte avec 2 cs. de ghee. Fais-y suer l'oignon, l'ail et le gingembre. Ajoute les épices (à l'exception du fenugrec) et mélange bien environ 30 secondes.



4

Ajoute les tomates et laisse prendre l'ébullition, remue 5 minutes, sors du feu et passe la préparation au blender. Passe la préparation dans une passoire fine afin d'avoir un résultat bien lisse.



5

Replace la sauce avec le poulet dans la cocotte, ajoute la crème et le ghee restant, mélange bien et porte à frémissement pour 10 minutes.



6

Sors du feu et saupoudre avec les feuille de fénugrec séchées et éventuellement un peu de coriandre fraiche hachée.



7

Déguste avec du riz blanc et des naan! Bon app'

