



Ingrédients :

- 600 g de poulet
 - 1 tasse de crème de coco
 - 50 cl de lait de coco
 - 125 ml d'huile
 - 3 gousses de cardamome
 - 2 anis étoilé
 - 1 bâton de cannelle
 - 2 piments rouge
 - 3 clous de girofle
 - 3 cm de gingembre
 - 4 gousses d'ail
-
- 5 c. soupe de poudre de Kurma
 - 6 échalotes
 - 1 tasse d'eau

Préparation :

Mixer finement 1 gousse d'ail et 2 échalotes, mettre dans un bol puis ajouter le kurma et une cuillère à soupe d'eau : le but est d'obtenir une pâte.

Émincer finement les 3 échalotes et les 2 gousses d'ail restantes.

Émincer le gingembre et les piments en rondelles .

Couper le poulet en cube.

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et faire frire les échalotes, l'ail émincés et les épices jusqu'à ce que les parfums se dégagent.

Ajouter la pâte obtenue avec la poudre de Kurma, les échalotes, l'ail et l'eau et faire frire jusqu'à ce que l'huile se sépare.

Ajouter le poulet et le reste d'eau et laisser cuire jusqu'à ce que le poulet soit tendre.

Ajouter la crème de coco, le lait de coco et le piment puis laisser mijoter 30 mn à feu doux jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Servir accompagné de riz.

Astuces : si vous n'avez pas de kurma powder prenez 60 g de coriandre, 10 g d'anis, 10 g de poivre noir, 10 g de cumin, 2 g de cannelle, 2 g cardamome, 2 g de clou de girofle, 10 g curcuma ou safran,

2 g de piment rouge, 1 g d'anis étoilé, 1 g de noix de muscade ainsi que les amandes, les moude et les mélanger.

www.azizen.com - copyright 2011-2012 - tous droits réservés