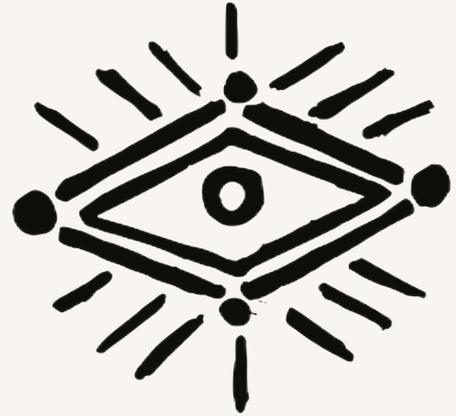


Tikka masala au poulet



Ingrédients :

- 200gr de riz basmati
- 400gr de poulet
- 200ml de tomates concassées
- 100 ml de lait de coco
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail

Assaisonnement :

Garam masala, cumin, paprika, sel, poivre et coriandre fraîche.

Préparation :

- 1) Coupez le poulet en dés et faites-le mariner avec du garam masala, du cumin, paprika, sel poivre.
- 2) Faites cuire le riz une dizaine de minutes et laissez-le de côté.
- 3) Dans une poêle, faites revenir l'oignon et l'ail coupés dans un peu d'huile. Ajoutez-y le poulet mariné.
- 4) Lorsque le poulet devient doré, ajoutez les tomates concassées et laissez mijoter 10 minutes.
- 5) Incorporez le lait de coco, vérifiez la cuisson du poulet et laissez cuire encore 5-10 minutes.
- 6) Servir le riz, ajoutez la sauce et garnissez le tout de coriandre fraîchement coupée.



Bon appétit !