

Poulet au beurre traditionnel et riz Basmati au citron et curcuma - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2 personnes

Description

Le plat indien qui nous fais tous saliver!

L'astuce du chef

Le haut de cuisse de poulet risque moins de se dessécher à la cuisson que la poitrine.

Ingrédients

Poulet au beurre

- 300 Gr Haut de cuisse de poulet
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Cuil. à thé Ail haché
- 2 Cuil. à thé Gingembre moulu
- 1 Cuil. à soupe Beurre
- 1 Cuil. à soupe Garam masala
- 0.50 Tasse(s) Coulis de tomates
- 0.50 Tasse(s) Crème 35%
- 1 Pincée(s) Sel

Riz Basmati

- 125 Gr Riz basmati
- 200 Ml Bouillon de légumes
- 1 Unité(s) Citron
- 1 Cuil. à thé Curcuma

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Lavez les légumes.

Pelez et hachez l'ail.

Taillez le poulet en cubes.

Matériels

1 planche à découper, 1 couteau d'office (petit), 1 grand couteau (chef).

1 grande poêle ou sauteuse avec couvercle

1 bol

Linges propres, Cuillères à soupe (dégustation).

1 cuillère de service

Mise en place avec le chef

Hachez l'oignon et le gingembre finement.

Zestez et pressez le citron.

Préparation du poulet au beurre

Dans une grande poêle, faites chauffer le ghee (beurre clarifié) ou de l'huile. Assaisonnez le poulet de sel et faites le sauter jusqu'à ce qu'il ait une couleur dorée, réservez.

Dans la même poêle, ajoutez un peu de ghee (beurre clarifié) et faites frire l'oignon avec la pâte d'ail-gingembre jusqu'à ce que les oignons soient translucides. Ajoutez les épices et faites cuire pendant 2 à 3 minutes supplémentaires. Ajoutez la purée de tomates et faites cuire 5 minutes. Ajoutez le poulet et faites cuire 5 minutes supplémentaires. Enfin, incorporez la crème, laissez réduire jusqu'à ce que ça épaississe un peu et rectifiez l'assaisonnement.

Riz Basmati

Portez à ébullition le bouillon de légumes avec le curcuma.

Ajoutez le riz, baissez le feu et couvrez.

Laissez cuire 15 minutes à couvert et laissez reposer 2 minutes avant d'ouvrir.

Ajoutez le zeste et le jus avant de servir.

Bon appétit!