

## Poulet masala Indien



### Ingrédients :

- 4 blancs de poulet coupés en morceaux / ou un poulet entier coupé en morceaux
- 1 cuillère à café de garam masala
- 2 cuillères à café de coriandre en poudre
- 2 cuillères à soupe de pâte de gingembre et d'ail (pâte = 4-6 cm de gingembre frais et 4-6 gousses d'ail mixés avec un peu d'eau) / (ou si vous n'avez pas, 1 cuillère à café d'ail en poudre et 1 cuillère à café de gingembre en poudre)
- Du sel - selon votre goût
- 6 oignons coupés en rondelles
- Une grosse tomate coupée en dés
- 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol / ou alors 50g à 80g de beurre à votre convenance
- 2 à 3 tasses d'eau

### Méthode :

Dans un wok ou une casserole faire chauffer le beurre ou l'huile

Ajouter les oignons, et les faire rissoler,

Ajouter le poulet, faire dorer,

Ajouter la pâte de gingembre et ail, mélanger, laisser cuire à feu moyen pendant 2-3 minutes,

Ajouter la tomate en mélangeant puis ajouter les épices en poudre (ajouter si besoin quelques gouttes d'eau si le mélange est trop sec pendant la cuisson), et laisser cuire 5 min en mélangeant jusqu'à évaporation complète et jusqu'à ce que les épices soient bien cuites (séparation des épices/oignons et de l'huile - le masala est bien cuit quand la sauce présente un aspect gras/maigre).

Ajouter 2-3 tasses d'eau, baisser le feu, couvrir et laisser cuire pendant 5-10 min.

Si vous le souhaitez, mettre un peu de coriandre fraîche coupée (optionnel selon votre goût).

Plat à servir avec des Naan, ou bien des Chapati ou du riz.

prochaine recette, les chapati bien sur!