

Butter chicken masala

Un élément essentiel de cette recette est le mélange d'épices indiennes "Chicken Butter Masala" que l'on peut trouver dans les boutiques spécialisées. Si vous ne trouvez pas ce mélange chez votre

détaillant préféré, faites-moi signe et je vous en procurerai un sachet 😊 — *Pascal Mosimann*

C'est un peu piquant au début mais la crème fraîche apaise la bouche.

Ingrediens

- 4 cuisses de poulet (environ 1,2 kg)
- 3 oignons moyens
- 25 noix de cajoux (compter 10 noix pour 500 g de poulet)
- 1 boîte de *pelati*
- 40 g de mélange "Chicken Butter Masala" (compter 15 g pour 500 g de viande)
- 4 dl d'eau (contenu de la boîte de *pelati*)
- 4 c. s. de crème fraîche

Progression



1. découper les cuisses de poulet en séparant le haut de cuisse du pistolet
2. dans la poêle, faire revenir les morceaux en les retournant de temps à autre jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés
3. peler et hacher les oignons grossièrement, les faire dorer avec le poulet environ 10 minutes
4. moudre les noix dans un mortier ou un moulin à café, ajouter un peu d'eau pour former une pâte, puis l'ajouter au poulet
5. ajouter les *pelati* et le mélange "Chicken Butter Masala"
6. ajouter l'eau et laisser mijoter 30 minutes

Dresser sur assiette avec une petite *chète* 😊 de crème fraîche

Accompagnement: riz, [riz au citron](#)



indien, poulet, plat principal

From:
<https://yacs.alternatique.ch/> - **YACS**



Permanent link:
https://yacs.alternatique.ch/doku.php?id=recettes:butter_chicken_masala

Last update: **2013/07/20 18:34**