

TITRE: Poulet au Beurre (Butter Chicken)



Description

Cette recette de poulet au beurre, ou "Butter Chicken", est une réussite garantie à chaque fois. De tendres morceaux de poulet mijotent dans une sauce crémeuse au beurre et aux épices savoureuses. C'est un plat réconfortant, légèrement épicé et extrêmement savoureux qui vous fera voyager directement en Inde. Parfait pour un dîner en semaine ou un repas spécial le weekend.

Ingrédients

- 500 g de blancs de poulet
- 200 g de beurre
- 200 g de crème fraîche
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe de pâte de tomate
- 2 cuillères à soupe de Garam Masala
- 1 cuillère à soupe de curcuma
- 1 cuillère à soupe de cumin
- 1 cuillère à soupe de coriandre moulue
- 1 cuillère à café de piment de Cayenne (facultatif)
- Sel et poivre au goût
- Du riz basmati pour l'accompagnement

Instructions

1. Coupez les blancs de poulet en dés de taille moyenne.
2. Dans une grande poêle, faites fondre la moitié du beurre sur feu moyen. Ajoutez l'ail haché, l'oignon finement coupé et faites revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
3. Ajoutez la pâte de tomate, le Garam Masala, le curcuma, le cumin, la coriandre moulue, et le piment de Cayenne (si utilisé). Mélangez bien pour que les épices infusent les oignons et l'ail.
4. Ajoutez les dés de poulet dans la poêle et faites cuire jusqu'à ce que le poulet soit bien doré et cuit à travers.
5. Dans un petit pot, faites fondre le reste du beurre. Ajoutez-le à la poêle avec la crème fraîche. Remuez bien jusqu'à obtenir une sauce crémeuse.
6. Salez et poivrez à goût.
7. Servez le poulet au beurre avec du riz basmati chaud.