**POULET INDIEN**

**\* ≈ 27 portions\***

Poulet au beurre

**Ingrédients**

* 1500 g patate en cube (½”)
* 700 g de petit pois vert
* 1800 g de poulet en lanière entière
* 12 c.à s. (180g) de beurre
* 3 oignons hachés fin [ou au robot]
* 1 tête d’ail haché fin [ou au robot]
* 3 c.à s. garams masalas (**30g**)
* 6 c.à s de cari (**60g**)
* 1 tasse de noix de cajou concassées
* 1 canne de 369ml de pâte de tomate
* 1,2 l de lait de coco
* 3 pincées de poudre de Cayenne
* Sel/poivre

**2160G Riz.**

**2807G Eau.**

**Préparation : Base:**

• Cuire 5 minutes les pois verts dans l’eau bouillante. Cuire le riz à la vapeur avec le mode {Riz Créole}. Couper les patates en cube et laisser tremper dans l’eau pour retirer leur amidon. • Faire cuire les patates à la vapeur à {vapeur indien Teriyaki}. • Une fois cuit, ajouter les pois vert et le poulet. • Verser la sauce au beurre sur le tout et brasser délicatement avec les mains pour ne pas abîmer les patates.

**Préparation Sauce au beurre:**

• Faire fondre le Beurre dans une casserole à {7-8} d’intensité. • Faire revenir les oignons hachés 2-3 minutes. • Ajouter l’ail, le garam massala, le cari et les noix de cajou. Remuer constamment pendant 1 minute. • Ajouter le coulis de tomate puis rincer la canne et ajouter le 379ml d’eau, le lait de coco et laisser cuire pendant 5 minutes à {7-8}. • Broyer le tout au robot culinaire et ajouter la poudre de Cayenne. • Verser dans un récipient, saler et poivrer.

**Préparation Riz:**

• Pour 1 portion de riz, ajouter 1,3 portion d’eau.

**Montage:**

• 180 g de riz pour 240 g de Sauce au beurre.

• Décoration: Ajouter une à deux feuilles de coriandre