

## Tikka masala express (Inde)

### Marinade

- 2 c. à soupe de pâte de cari
- 1 c. à soupe de *Garam masala*

### Poulet

- 1 lb de poitrine, cuisses ou filet de poulet en lanières
- ½ tasse de noix de cajou hachées (facultatif)
- 1 oignon finement haché
- 1 piment *jalapeno* finement haché
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à thé de gingembre frais finement haché
- 3 c. à soupe de pâte de tomate
- ½ tasse de crème 35%
- ½ tasse de yogourt nature
- Sel, poivre, huile pour cuisson

Faire macérer le poulet avec la pâte de cari et le *Garam masala*. Laisser reposer une dizaine de minutes. Dans une grande poêle, saisir le poulet à feu vif avec de l'huile. Une fois bien coloré, réserver.

Dans la même poêle, cuire l'oignon et le *jalapeno* quelques minutes. Ajouter l'ail, le gingembre et la pâte de tomate. Poursuivre la cuisson encore quelques minutes.

Ajouter le poulet et le reste des ingrédients à la poêle. Cuire à feu doux pendant 10 minutes si vous avez utilisé des filets, 20 minutes pour la poitrine et 30 minutes pour les cuisses.