



POULET MASSALÉ

Pour 6 personnes

Pour la cuisson:

- 2 cuillères à soupe d'huile
 - 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
 - 1 oignon rouge
 - 1 gousse d'ail
 - 2 cuillères à soupe de poudre d'amandes
 - 200 ml de lait de coco
 - ½ cuillère à café de poudre de coriandre
 - ½ cuillère à café de poudre de cardamome verte
 - ½ cuillère à café de garam massala
 - 1 cuillère à café de sauce Sriracha (ou Tabasco)
 - ½ cuillère de curcuma en poudre
 - 1 bonne pincée de sel
-
- 1 poulet fermier label rouge
 - 3 cuillerées à soupe d'huile
 - 1 oignon
 - 2 gousses d'ail
 - 1 morceau de gingembre frais de la taille des 2 gousses d'ail ou environ 10 grammes de gingembre moulu
 - 2 brins de thym
 - 15g de massalé (mélange d'épices)
 - 1 petite cuillère à café de curcuma (attention, si vous en mettez trop vous apporterez de l'amertume)
 - 1 grosse pincée de sel
 - 300 ml d'eau
 - 1 cuillerée à soupe de coriandre ciselée (ou persil)



Recette créée par papilles & pupilles

Coupez le poulet cru en une dizaine de morceaux.

Versez 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive dans le Maho Nabé. Faites chauffer et faites colorer les morceaux de poulet pendant 10 minutes à feu moyen/vif.

Pendant ce temps, épluchez l'oignon et coupez-le en fines tranches. Pelez les gousses d'ail et le gingembre et râpez-les. Lavez et séchez le thym.

Dans le Maho Nabé, lorsque le poulet est doré, ajoutez l'oignon, l'ail, le gingembre. Laissez cuire 2 à 3 minutes puis ajoutez les différentes épices, le sel et le thym. Mélangez. Versez l'eau et couvrez le Maho Nabé.

Laissez mijoter 15 minutes. Puis hors du feu, laissez reposer une trentaine de minutes. Saupoudrez avant de servir d'un peu de coriandre ou de persil, ciselé.