Butter chicken

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	1 h
Portions	4
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

1 bouquet de coriandre

2 cm de gingembre

3 gousses d'ail

1 oignon

80 g d'amandes, effilées

180 g de yaourt, grec

½ cc de piment, moulu

½ cc de clous de girofle, moulus

½ cc de cannelle, moulue

1 cc de Garam Masala, en poudre

1 cc de sel

2 cc de poudre de paprika

1 cc de curcuma, moulu

4 cardamomes, entières

400 g de tomates pelées, en dés

5 cs de Ghee, ou beurre clarifié

500 g de poulet, hauts de cuisse, sans os, sans peau

Pour la marinade, effeuiller la coriandre. Eplucher le gingembre, l'ail et l'oignon, les tailler en dés, les mettre avec les autres épices et ingrédients, à l'exception du poulet, dans un bol à mixeur et mixer jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Verser la marinade dans le plat en porcelaine, ajouter le poulet et mélanger le tout. Couvrir le poulet et le laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 2 heures ou toute une nuit.

Le lendemain ou au bout de 2 heures, enfourner le moule en porcelaine sur la grille dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Air chaud humide 160 °C pendant 1 h

4 cs de crème double

Une fois la cuisson terminée, ajouter la crème double et bien mélanger.

Conseils

Servir avec du riz ou du pain Naan.

Accessoires

Moule en porcelaine ½ GN, hauteur 65 mm

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019