



Elvea, L'Italie chez vous

Poulet Tikka Masala aka Chicken Tika Masala



Ingrédients pour Personnes

4	filets de poulet coupés en cubes de 2 cm
2	oignons coupés en deux et finement hachés
2 cuillères à soupe de	de pâte de gingembre ou de gingembre frais râpé
1	piment rouge dénoyauté et finement haché
1 bouquet	coriandre fraîche (garder les feuilles séparées, les brindilles finement hachées)
1 boîte de	ELVEA Tomates pelées entières
200 ml de	lait de coco
	noix de coco râpée (facultatif pour la décoration)
	huile d'arachide
1 portion	de pâte TikKa Masala ((voir la recette - environ 150 gr)

Préparation

Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide dans une poêle à fond épais et faites revenir l'oignon, le piment rouge, le gingembre et les branches de coriandre à feu doux jusqu'à ce que l'oignon soit vitreux. Ajoutez les cubes de poulet et faites-les saisir.

Maintenant, ajoutez la pâte tikka masala* et assurez-vous que le poulet soit bien étalé partout.

Ajoutez les tomates et écrasez-les à la fourchette. Incorporer le lait de coco et laisser mijoter pendant environ 20 minutes à feu doux jusqu'à ce que le poulet soit cuit et que la sauce ait épaissi.

Saler et poivrer, puis mélanger la moitié des feuilles de coriandre à la préparation.

Servez avec du riz ou de naan et saupoudrez de noix de coco râpée et du reste des feuilles de coriandre.

Bon appétit !

[* Recette pâte tikka masala](http://info.recettes.musquedelamille.com)

