Poulet korma aux amandes

Un curry doux et onctueux : poulet mijoté dans une sauce à base de yaourt, d'amandes et de crème. Idéal pour ceux qui n'aiment pas le piquant.

4 personnes	15 min préparation	30 min cuisson	45 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 700 g de blancs de poulet en cubes
- 60 g d'amandes en poudre
- 1 oignon
- 2 gousse d'ail
- 15 g de gingembre
- 30 g de beurre
- 1 c. à soupe de garam masala
- 1 c. à café de cardamome moulue
- 150 g de yaourt nature
- 200 ml de bouillon de volaille
- 100 ml de crème liquide
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Mettre l'oignon, l'ail et le gingembre dans le bol, puis hacher.
   5 sec / vitesse 5
2. Ajouter le beurre, le garam masala et la cardamome, puis faire revenir.
   4 min / 100°C / vitesse 1
3. Ajouter la poudre d'amandes, le yaourt, le bouillon et le sel, puis mélanger.
   1 min / vitesse 3
4. Ajouter le poulet et cuire à frémissement.
   20 min / 95°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Ajouter la crème et chauffer encore.
   3 min / 90°C / vitesse 1 / sens inverse
6. Servir avec du riz basmati et des amandes effilées grillées.

Le conseil de Tiha
Ajoute le yaourt hors du feu vif et à température douce, il ne tranchera pas.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.