

POULET AU CURRY TANDOORI



DÉCOUVREZ COMMENT RÉALISER DU POULET AU CURRY TANDOORI

Poulet cuisiné à la pâte **tandoori**, une **recette** inspirée de l'Inde. une **recette de poulet** pour partir à la découverte de l'Inde et de ses saveurs.

POULET AU CURRY TANDOORI : LES INGRÉDIENTS

4 blancs de poulet 2 cuillères à soupe de pâte tandoori 1 cuillère à café de curry en poudre ou en pâte 3 verres d'eau 4 carottes 1 graine de cardamome Sel 3 cuillères à soupe d'huile

POULET AU CURRY TANDOORI : LA PRÉPARATION

Couper le poulet en gros morceaux. Eplucher et laver les carottes Couper les carottes en gros tronçons. Couper des bâtonnets de carotte dans la longueur. Mettre le poulet dans la casserole et le faire dorer sous toutes ses faces. Ajouter la pâte tandoori, le curry, les carottes, la graine de cardamome, le sel et mélanger. Ajouter 3 verres d'eau froide. Faire cuire 30 minutes environ. Couper la coriandre avec des ciseaux. Ajouter la coriandre. Il ne reste plus qu'à servir le poulet au curry accompagné d'un bol de riz (voir la fiche pour présenter le riz)

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de
1,99 €

1,59 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

2,69 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

4,74 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

0,69 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

3,19 €



Sac à tarte en coton

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr