

SHAHJAHANI MURGHI

Poulet Mughlai aux amandes et aux raisins

Source: Madhur Jaffrey's Indian Cookery

Ingrédients pour 6 personnes

- 1,5kg d'ailes et/ou de cuisses de poulet
- 1 morceau de gingembre de 3cm
- 8-9 gousses d'ail
- 6 cuillères à soupe d'amandes effilées
- 7 cuillères à soupe d'huile
- 10 cardamomes vertes
- 1 cardamome noire
- 1 morceau de cannelle de 2,5cm
- 2-3 feuilles de curry
- 5 clous de girofle
- 2 oignons moyens
- 1 cuillère à café de graines de cumin
- 1 pincée de poivre de cayenne
- 7 cuillères à soupe de yaourt nature
- 25cl de crème fraîche
- 1 poignée de raisins secs
- 1 cuillère à thé de Garam Masala
- sel

Enlever la peau des morceaux de poulet, émincer les oignons. Mixer le gingembre, l'ail, 4 cuillères à soupe d'amandes et 4 cuillères à soupe d'eau pour obtenir une pâte.

Dans une sauteuse à fond épais ou une cocotte en fonte faire dorer le poulet dans l'huile bien chaude, réserver. Dans la même huile faire revenir quelques secondes cardamomes, cannelle, feuilles de curry, et clous de girofle. Ajouter ensuite les oignons. Lorsqu'ils commencent à prendre couleur, ajouter la pâte mixée, le cumin et le cayenne. Faire revenir 2-3mn en remuant bien. Ajouter 1 cuillère à soupe de yaourt, remuer pour l'incorporer à la préparation. Ajouter une autre cuillère, remuer et procéder de la même façon pour le reste du yaourt, cuillère par cuillère.

Incorporer la crème, remettre le poulet dans la cocotte, saler. Couvrir et laisser mijoter 20mn. Ajouter les raisins et faire cuire 10-15mn de plus.

Pendant ce temps faire dorer les amandes restantes dans une poêle anti-adhésive. Ajouter le garam masala au poulet, parsemer d'amandes.

Ce plat s'entend très bien avec un riz aux pois cassés jaunes et aux épices.