

Korma Indien

en marmite norvégienne



INDE

(pour 4 personnes)

- 500 g de poulet (désossé ou non)
- 2 oignons moyens, émincés
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 morceau de gingembre (2 cm), râpé
- 3 tomates moyennes, mixées ou râpées
- 20 cl de lait de coco ou de yaourt nature
- 3 cuillères à soupe de poudre d'amandes
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale ou ghee
- 1 cuillère à soupe de poudre de curry
- 1 cuill. à café de curcuma + 1 de garam masala
- ½ cuillère à café de paprika doux
- 1 bâton de cannelle • 4 clous de girofle
- 4 gousses de cardamome (facultatif)
- 1 poignée de noix de cajou (facultatif)
- Sel et poivre au goût

Étapes de préparation

1. Préparation :

Émincez oignons, ail et gingembre, mixez les tomates.

Si vous utilisez des noix de cajou, faites-les tremper dans un peu d'eau tiède pour les ramollir.

2. Cuisson initiale :

Faites chauffer l'huile ou le ghee dans une marmite.

Faites revenir (cannelle, clous de girofle, cardamome) 1 minute pour libérer leurs arômes.

Ajoutez les oignons, le gingembre et l'ail, faire revenir à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Incorporez les épices en poudre (curry, curcuma, paprika) et mélangez bien.

3. Ajout du poulet et des tomates :

Ajoutez les morceaux de poulet et faites-les dorer légèrement de tous côtés.

Incorporez les tomates mixées, laissez mijoter 5 mn, le mélange devant épaissir légèrement.

4. Ajout des liquides :

Ajoutez le lait de coco (ou le yaourt), la poudre d'amandes pour obtenir une consistance crémeuse. Salez, poivrez, et mélangez bien.

5. Cuisson :

Portez à ébullition et laissez mijoter 10 minutes sur feu moyen.

Placez la marmite dans la marmite norvégienne et fermez hermétiquement pour 4 à 5 heures.

6. Finalisation et Service :

Une fois la cuisson terminée, ouvrez et vérifiez la consistance, ajustez l'assaisonnement.

Si la sauce est trop liquide, chauffez rapidement dans la marmite sur feu doux pour épaissir.

Servez chaud, garni de noix de cajou ou de coriandre fraîche (facultatif), avec du riz basmati ou des naans.



Préparation
20 minutes



45 minutes



4 à 5 heures
en Marmite



mavieco.fr