

Korma Indien

Cuisson en Marmite Norvégienne

Inde pour 4 personnes

Mais pourquoi cette recette ?

Parce qu'elle vous transporte direct en Inde avec ses épices douces, son poulet ultra tendre et sa sauce onctueuse aux amandes et lait de coco 😊

♥ Un plat savoureux, riche en arômes, qui mijote presque tout seul, avec moins de risque d'accrocher... et qui fait voyager sans bouger de chez soi !

Grâce à la marmite norvégienne, c'est une cuisson longue sans stress 🌍

🔪 Préparation
20 min

🔥 Sur le feu
10 min

🍲 En marmite
4 à 5 h

🕒 Temps total
env. 5 h 30



Servi à la sortie de la Marmite Norvégienne

📋 Ingrédients pour 4 personnes

- Poulet : **500 g** (désossé ou non)
- Oignons moyens : **2** (émincés)
- Ail : **2 gousses** (hachées)
- Gingembre : **2 cm** (râpé)
- Tomates : **3** (mixées)
- Lait de coco : **20 cl** (ou yaourt nature)
- Poudre d'amandes : **3 càs**
- Huile ou ghee : **2 càs**
- Curry : **1 càs** • Curcuma : **1 càc** • Garam masala : **1 càc**
- Paprika doux : **½ càc**
- Bâton de cannelle : **1** • Clous de girofle : **4** • Gousses de cardamome : **4** (facultatif)
- Noix de cajou : **1 poignée** (facultatif)
- Sel, poivre

⚠ Sécurité : le réflexe à ne pas oublier

La cocotte doit être portée à **pleine ébullition** avant d'être placée dans la marmite, puis transférée **immédiatement**, couvercle bien fermé. Au moment de servir, vérifiez que le plat est bien chaud ; en cas de doute, remettez quelques minutes à ébullition.

 La recette pas à pas

1 Préparation 20 min

Préparer les légumes et le poulet

Émincez les oignons, l'ail et le gingembre. Mixez les tomates. Faites tremper les noix de cajou si vous les utilisez.

2 Sur le feu 10 min

Faire revenir les épices entières

Faites revenir la cannelle, les clous de girofle et la cardamome 1 minute dans l'huile chaude.

Ajouter les aromates et le poulet

Ajoutez les oignons, l'ail et le gingembre, faites dorer. Incorporez les épices en poudre, mélangez bien. Ajoutez le poulet et faites-le dorer sur toutes les faces.

Construire la sauce

Ajoutez les tomates mixées et laissez mijoter 5 minutes pour épaissir. Versez le lait de coco et la poudre d'amandes, salez, poivrez, mélangez bien.

Porter à ébullition

Portez à ébullition 10 minutes.

3 En marmite norvégienne 4 à 5 h *sans surveillance***Cuisson en marmite**

Placez dans la marmite norvégienne pour 4 à 5 heures.

4 Finition & service

Ajuster et servir

À la sortie, ajustez l'assaisonnement, faites réduire rapidement si besoin. Servez avec du riz basmati ou des naans, parsemez de noix de cajou ou de coriandre 🌿

 L'astuce en plus

Ce plat est encore meilleur le lendemain, quand les épices ont eu le temps de bien infuser 😊

 Ce que la marmite norvégienne change

- Moins de sauce qui accroche au fond 🤏
- Un poulet ultra tendre, des épices bien rondes en bouche
- Une cuisson longue et douce ✨
- Le feu reste éteint pendant 4 à 5 h de cuisson en marmite 🗑️