

Poulet et patates douces en Tikka Masala



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Aujourd'hui, je vous propose une petite incursion en Inde avec ce curry aux parfums envoûtants, le poulet tikka masala aux patates douces.

Ingrédients

- 2 cuisses de poulet
- 2 cuillères à soupe de pâte de curry tikka
- 400 ml de lait de coco
- 1 oignon
- 2 tiges de citronnelle
- gingembre frais
- 400 g de patate douce
- 20 cl de bouillon de volaille
- sel
- 20 g de beurre

Préparation

- 1 Coupez les cuisses de poulet à la jointure. Faites-les dorer tous les côtés dans une casserole et réservez-les.
- 2 Jetez l'huile. Ajoutez une noix de beurre. Faites suer l'oignon émincé avec la citronnelle fendue et un peu de gingembre râpé. Remuez. Ajoutez 2 càs de pâte de curry tikka. Déglacez avec le bouillon de volaille.
- 3 Ajoutez le lait de coco puis les cuisses de poulet. Laissez cuire à feu doux pendant 20 minutes.
- 4 Pendant ce temps, pelez, lavez et coupez les patates douces. Ajoutez-les dans votre curry. Poursuivez la cuisson pendant 20 minutes! C'est prêt! Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

