

## Curry tandoori façon butter chicken



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1.5	Blancs de poulet	~
0.1	Oignons	~
0.05	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	~
0.05	Double concentré de tomate 28% en boîte 5/1 TOQUELIA	0040918
0.5	Tomates pelées concassées en boîte 5/1 MUTTI	0021074
0.2	Crème fraîche	~
0.03	Spécialité au citron en bouteille verre 70 cl PULCO PROFESSIONNEL	0043990
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Huile de tournesol désodorisée BIO en bidon 5 L HUILERIE GID	0171559
PM	Riz long Basmati Bio en sac 5 kg Vivien Paille	0182859
PM	Coriandre fraîche	~
PM	Pâte de curry tandoori en pot 2,5 kg PATAK'S	0267858

### Étapes de préparation

- 1 Couper le poulet en petites aiguillettes et enrober de la marinade suivante : le yaourt, le concentré de tomates, la purée d'ail, le jus d'½ citron vert et le sel. Réserver au frais.
- 2 Dans une sauteus, faire revenir l'oignon émincé, ajouter la pâte de curry tandoori en enrobant bien. Verser un peu d'eau et laisser évaporer. Ajouter à cette pâte épicée, la tomate concassée. Couvrir et laisser mijoter à feu doux 20 min.

- 3 Pendant ce temps, dans une sauteuse, chauffer un peu d'huile et saisir le poulet. Réserver. Passer la sauce épicée au mixeur de façon à obtenir une sauce onctueuse et la remettre dans la sauteuse avec le beurre coupé en morceaux et le poulet. Les morceaux finiront de cuire dans cette sauce pendant 10 min.
- 4 Enfin, ajouter la crème et servir aussitôt avec du riz basmati et de la coriandre fraîche.