



Arvinda's

A *fresh* APPROACH TO COOKING INDIAN



Poulet au cari classique

Ingrédients:

4	poitrines de poulet non désossées, coupées en morceaux
2 c. à table	huile
2 chacun	les épices entières, provenant des épices entières Arvinda
1	gros oignon, haché finement
½ tasse	tomates concassées en boîte
1 tasse	eau
1 tbsp	cari masala Arvinda
1 c. à thé	sel ou sel au goût
1 c. à thé	garam masala Arvinda , comme garniture
¼ tasse	feuilles de coriandre fraîche hachées, comme garniture

Mode de préparation:

Chauffer l'huile dans une grande casserole à feu moyen. Ajouter les épices entières des **épices entières Arvinda**. Frire jusqu'à ce que les épices grésillent. Ne pas brûler les épices.

Ajouter l'oignon haché et caraméliser jusqu'à ce qu'il soit brun doré. Ajouter les tomates, brasser et cuire de 2 à 3 minutes. Ajouter **cari masala Arvinda** et sauter de 2 à 3 minutes jusqu'à ce que la pâte masala épaississe.

Ajouter les morceaux de poulet à la pâte masala et bien mélanger. Recouvrir et cuire le poulet dans son jus à feu doux pendant 10 minutes. Ajouter l'eau et du sel au goût. Recouvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que la sauce épaississe et que le poulet soit bien cuit.

Placer dans un plat à service et garnir de feuilles de coriandre hachées et de **garam masala Arvinda**. Servir avec du riz basmati et du pain plat indien.

Donne 2-4 portions.