



# Arvinda's

MELANGES D'ÉPICES INDIENNES CREEES  
INGENIEUSEMENT



## Poulet Tikka

Ce curry de non-végétarien de la région de Madras se distingue par l'utilisation de graines de moutarde et le piment.

### Ingrédients:

#### Marinade

1 lb	poitrine de poulet désossée et coupée en petits cubes
½ tasse	de yogourt nature
1 c. à soupe ½.	<b>Arvinda Tikka Masala</b>
1 c. à thé.	jus de lime ou de citron
1 c. à thé.	sel
2 c. à soupe.	huile
½ c. à thé.	<b>Garam Masala Arvinda</b>
1 c. à soupe.	coriandre hachée, pour garnir
5-7 tranches	d'oignon rouge, pour garnir

### Mode de préparation:

Pour ce plat, le poulet doit être mariné pendant la nuit ou au moins pendant 3-4 heures à l'avance.

Dans un bol ou un récipient en plastique refermable ajouter ingrédients de la marinade - yogourt, Arvinda Tikka Masala, le jus de citron et le sel. Mélanger le tout. Ajouter les cubes de poulet et bien mélanger, le poulet de revêtement à fond. Couvrir et réfrigérer.

Dans une casserole, chauffer l'huile à feu moyen-élevé. Ajouter le poulet mariné et faites cuire pendant 10-15 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.

Décorer avec une pincée de Arvinda Garam Masala, haché tranches d'oignon rouge et coriandre. Servir le poulet tikka sur un lit de riz basmati au concombre Raita et pita sur le côté. Ajouter un filet de citron ou de lime frais à chaque bouchée.