



# Arvinda's

A *fresh* APPROACH TO COOKING INDIAN



## Poulet tandoori

Pour des résultats optimaux, laisser le poulet dans la marinade tandoori pendant la nuit.

### Ingrédients:

3 lb morceaux de poulet (8 à 10 cuisses, hauts de cuisse ou poitrines)  
huile pour arroser

### Marinade:

½ tasse yogourt nature  
2 c. à table **tandoori masala Arvinda**  
1 c. à table jus de citron  
1 c. à thé sel ou sel au goût  
½ c. à thé colorant alimentaire rouge (facultatif)

### Mode de préparation:

Dans un grand bol, mélanger les ingrédients pour la marinade. Ajouter les morceaux de poulet et bien les recouvrir. Recouvrir le bol, réfrigérer et mariner pendant la nuit.

Griller sur le barbecue.

**Option :** Placer le poulet mariné sur une grille et cuire au centre du four préchauffé à 375 °F. Retourner le poulet pour une cuisson égale. Arroser d'un peu d'huile et cuire (environ 10 à 15 minutes) ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit et brun doré.

