

## Poulet Tikka Masala

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

### Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	450g
- TOMATES CONCASSÉES	400g
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	300 ml
- CUMIN EN POUDRE	1.5 c à café
- PAPRIKA	1.5 c à café
- AIL EN POUDRE	1/2 c à café
- PIMENT DE CAYENNE	1 bonne pincée
- CORIANDRE FRAIS	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Coupez le poulet en gros dés. Faites-les revenir dans une grande poêle beurrée. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Dans la même poêle, faites chauffer l'huile. Ajoutez l'ail et le piment. Remuez 20 secondes puis ajoutez le cumin et le paprika. Remuez pendant 30 secondes puis versez les tomates concassées et la crème fraîche. Laissez réduire pendant environ 10 minutes.
- Réintégrez enfin les morceaux de poulet cuits et poursuivez la cuisson 2 minutes afin de réchauffer la volaille.
- Servez saupoudré de coriandre.

### Remarque:

Servez avec du riz ou de la semoule.

