

# Poulet à la Tandoori cuit sur charbon de bois, riz Biryani

## Recette pour 4

### Description

De délicieux hauts de cuisse de poulet marinés dans une sauce au yogourt et épices Tandoori.

### L'astuce du chef

Le poulet Tandoori doit avoir cuit sur du charbon afin de lui donner sa saveur caractéristique, mais il peut aussi être cuit au four.

Il peut aussi se servir en tapas.

### Ingrédients

#### Poulet Tandoori

- 4 Unité(s) Haut de cuisse de poulet désossé
- 50 Ml Yogourt nature 2%
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à thé Sauce sriracha
- 1 Cuil. à soupe Tandori masala
- 0.50 Unité(s) Lime
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

#### Riz Biryani

- 2 Unité(s) Oignon
- 4 Gousse(s) Ail haché
- 250 Ml Riz basmati
- 1.50 Cuil. à thé Pâte de cari rouge
- 1 Cuil. à soupe Gingembre frais
- 500 Ml Bouillon de poulet
- 0.25 Unité(s) Chou-fleur
- 3 Unité(s) Carotte
- 0.25 Tasse(s) Petits pois congelés
- 0.25 Tasse(s) Raisin sultana
- 0.25 Tasse(s) Pistaches
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **barbecue** à **550 F°**
- Temps de repos **60 mins**

#### Mise en place

Hachez finement l'ail.

Pressez la lime et conservez le jus.

Mettez le poulet en marinade en le mélangeant avec tout le reste des ingrédients. Assaisonnez de sel et couvrez pour 1 heure.

Épluchez et émincez les oignons. Hachez l'ail et le gingembre.

Détaillez le chou-fleur en petits bouquets (sommités). Épluchez et détaillez les carottes en petites brunoise.

### Cuisson du poulet

Avant de griller les hauts de cuisse, retirez le surplus de marinade Tandoori. Huilez les grilles de votre barbecue et déposez-y les morceaux de poulet. Faites cuire 3-4 minutes par côté et terminez en cuisson indirecte au besoin. La température interne de la volaille doit atteindre au moins 80°C.

### Riz biryani

Dans une casserole, cuire doucement les oignons dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson durant 2 minutes. Ajoutez le riz, le cari rouge et le gingembre. Bien mélanger. Ajoutez le reste des ingrédients et mélanger.

Portez à ébullition. Réduire le feu au minimum. Couvrir et cuire environ 20 minutes sans remuer. Le liquide devrait être complètement absorbé. Retirez du feu et servir.

**Bon appétit!**