

# Poulet au beurre traditionnel |

**Recette pour 4 portions**

## Description

Le plat indien qui nous fais tous saliver!

## L'astuce du chef

Le haut de cuisse de poulet risque moins de se dessécher à la cuisson que la poitrine.

## Ingédients

### Poulet au beurre

- 600 Gr Haut de cuisse de poulet
- 1 Unité(s) Oignon
- 2 Cuil. à thé Ail haché
- 2 Cuil. à thé Gingembre frais
- 3 Cuil. à soupe Ghee
- 1 Cuil. à soupe Garam masala
- 1 Tasse(s) Boîte de tomates italiennes, concassées (796 ml)
- 1 Tasse(s) Crème 35%
- 1 Pincée(s) Sel

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

### Mise en place

Hachez l'oignon et le gingembre finement. Coupez le poulet en petits morceaux.

### Préparation du poulet au beurre

Dans une grande poêle, faites chauffer le ghee. Assaisonnez le poulet de sel et faites le sauter un peu, réservez.

Dans la même poêle, ajoutez un peu de ghee et faites frire l'oignon avec la pâte d'ail-gingembre jusqu'à ce que les oignons soient translucides. Ajoutez les épices et faites cuire pendant 2 à 3 minutes supplémentaires. Ajoutez la purée de tomates et faites cuire 5 minutes. Ajoutez le poulet et faites cuire 5 minutes supplémentaires. Enfin, incorporez la crème, laissez réduire jusqu'à ce que ça épaississe un peu et rectifiez l'assaisonnement.

**Bon appétit!**