

Poulet au lait de coco, aux amandes et au safran



(pour 4)

*500 g de blanc de poulet
½ cc de stigmates de safran
2 yaourts naturels
1 cc de curcuma
½ cc de paprika
¼ cc de piment de cayenne
½ cc de cannelle
1 cc de garam massala
1 gousse d'ail
20 g de gingembre frais
3 cs d'huile
2 dl de lait de coco
50 g d'amandes effilées
2 cs de noix de coco râpée*

Coupez le poulet en morceaux de la taille d'une bouchée. Délayez le safran dans 1 cs d'eau chaude, puis mélangez l'eau safranée avec le yaourt. Ajoutez le curcuma, le piment de cayenne, le paprika et salez. Versez le yaourt sur le poulet, mélangez et laissez mariner 30 minutes.

Epluchez l'ail, mettez-le dans l'eau bouillante puis hâchez-le finement. Epluchez et râpez le gingembre. Faites chauffer l'huile et faites-y revenir l'ail et le gingembre. Ajoutez le poulet et faites dorer les morceaux sur toutes les faces.

Versez le lait de coco dans un faitout. Ajoutez le poulet, couvrez et laissez cuire à feu doux. Ajoutez les amandes et la noix de coco. Assaisonnez avec le garam massala et la cannelle, couvrir et laissez mijoter 5 min. La sauce ne doit pas bouillir. Servez avec des poppadoms ou du riz.