

au bout du monde

Au gré de mes voyages culinaires ou autres

Poulet tandori

Inde

Voici une bonne recette de grillade, différente de ce qu'on a l'habitude....



Prendre **une cuisse de poulet par personne** (j'en ai fait 8), les entailler et y frotter une pâte faite de **1 jus de citron**, **1/4 cc de piment fort** en poudre, **2 cc de paprika fort** et **1/2 cc de sel**. Les laisser mariner 30 minutes avec cette pâte.

Mélanger **200 g de yaourt nature** crémeux, avec **1 cc de cumin indien** en poudre, **3/4 cc de garam masla**, **1 sachet de safran** en poudre, **4 cc de mélange de pâte d'ail et gingembre**, **2 gousses d'ail** pressée, ajouter ce mélange avec les cuisses de poulet, bien les enduire et laisser macérer une nuit au frais.



Faire un feu (ou chauffer le four) cuire les cuisses une vingtaine de minutes en les retournant.

