

Curry de poulet au chutney de coriandre



Pour deux ou trois personnes

- 2 beaux blancs de poulet de qualité, coupés en morceaux de la taille d'une bouchée
- 5 cm de gingembre
- 6 gousses d'ail
- 1 tout petit morceau de piment vert
- 2 cuillères à soupe d'huile neutre
- 1 oignon

Pour le chutney

- Une grosse botte de coriandre fraîche, avec les tiges
- 50 g de cacahuètes crues
- 1/2 citron pressé (1 entier s'il n'est pas juteux)
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 1/4 de cuillère à café de curcuma

Commencer par préparer le chutney. Mettre tous les ingrédients dans un mixeur, ajouter deux cuillères à soupe d'eau et mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte grumeleuse type pesto.

Couvrir et garder au frais.

Eplucher le gingembre et l'ail, les découper en morceaux et les piler avec le piment dans un mortier jusqu'à ce que ça forme une pâte épaisse.

J'ai très légèrement modifié la recette de base, qui préconise de faire revenir les oignons puis de les enlever pour les remettre ensuite... Trop long quand on commence à cuisiner à 21h.

Donc, mettre les oignons émincés dans une cocotte/sauteuse avec l'huile et laisser cuire à feu moyen une dizaine de minutes jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Ajouter ensuite la pâte gingembre-ail-piment et laisser cuire quelques minutes en remuant constamment, puis ajouter les morceaux de poulet et les faire dorer sur toutes les faces.

Verser le chutney de coriandre, saler, mélanger, baisser le feu, couvrir et laisser mijoter une quinzaine de minutes à feu doux, en surveillant pour ne pas que ça attache. Si ça attache trop, on ajoute un peu d'eau.

Servir avec un riz basmati ou des nouilles chinoises, voire du couscous.