

POULET CASHMIRI & RIZ BASMATI À LA CANNELLE

préparation environ 10 mn

Cuisson et mijotage : 50 mn en tout

Ingrédients (pour 4 personnes)

4 escalopes de poulet

1 oignon (je n'en avais plus, j'ai mis une échalote)

1 grande boîte 4/4 de tomates pelées (480 g)

5 g de cumin moulu

5 g de coriandre moulue (j'ai réduit en poudre des grains, au mortier)

1 g de curcuma

3 g d'ail (j'ai mis environ 2 g d'ail en poudre)

3 g de gingembre frais (j'ai mis 3 g de gingembre en poudre, car j'avais plus de frais)

25 cl de crème liquide (j'ai mis de l'allégée)

20 g de noix de cajou non salées

20 g de raisins secs (j'ai mis des blonds)

10 g d'amandes effilées, j'en avais pas, donc pas mis

5 g de sel

un peu d'huile d'arachide pour faire revenir l'oignon (pour moi l'échalote)

bâtons de cannelle

riz basmati



Faites revenir l'oignon (l'échalote) haché dans une casserole avec un fond d'huile, ajoutez le cumin, la coriandre, le curcuma, l'ail et le gingembre hachés, et salez légèrement. Laissez mijoter 5 mn.

Rajoutez les dés de poulet et faites les se colorer rapidement, puis sortez les de la casserole et réservez-les.

Dans la même casserole, faites revenir rapidement les tomates pelées concassées, puis laissez cuire à feu doux pendant 30 mn.

Remettez la viande dans la casserole pour terminer sa cuisson, rajoutez dans la casserole les raisins secs, les noix de cajou et la crème, laissez mijoter le tout durant environ 10 mn.

Servez bien chaud en saupoudrant la viande avec les amandes effilées (si vous avez) et accompagnez ce plat d'une portion de riz basmati parfumé avec quelques bâtons de cannelle rajoutés dans l'eau de cuisson.

**** Audrey de FLAGRANTS DÉLICIES by Tambouillefamily ****