



# POULET INDIEN AUX NOIX DE CAJOU



**Temps de préparation**  
25 minutes



**Temps de cuisson**  
1 heure 10



**Niveau de difficulté**  
★

## Ingrédients pour 6 personnes

6 suprêmes de poulet  
120g de noix de coco râpée  
6 gousses d'ail  
5cm de gingembre frais  
2 cuillères à soupe de graines de coriandre  
2 cuillères à soupe de graines de cumin  
3 clous de girofle  
1 bâton de cannelle  
250g de noix de cajou  
2 oignons  
1 pincée de piment d'Espelette  
3 cuillères à soupe d'huile  
Sel

## Préparation de la recette

Peler et émincer les oignons et le gingembre.

Eplucher l'ail.

## Déroulement de la recette

Faire chauffer l'huile dans une cocotte et ajouter les suprêmes de poulet.

Faire dorer sur toutes les faces, saler et égoutter. Réserver.

Dans la cocotte, faire revenir à sec (c'est-à-dire sans huile) et à feu doux, la noix de coco, l'ail, le gingembre, la coriandre, le cumin, les clous de girofle, la cannelle et le piment.

Au bout de 5 minutes, ajouter 75g de noix de cajou et les oignons, et faire revenir 10 minutes sans cesser de remuer.

Ajouter 150ml d'eau, enlever le bâton de cannelle et mixer.

Faire revenir cette pâte fine 10 minutes à feu doux et ajouter le poulet.

Mouiller avec 300ml d'eau, mélanger, couvrir et laisser mijoter 40 minutes.

Ajouter le reste des noix de cajou entières et laisser cuire 5 minutes.

Servir très chaud avec du riz basmati.



*J'utilise souvent des suprêmes de poulet car la présentation est plus facile mais vous pouvez aussi prendre un poulet entier et le découper !*



*Vous pouvez ajouter quelques noix de cajou concassées dans le riz afin d'agrémenter celui-ci !*

*Les épices ainsi rôties  
exhalent toute leur saveur.  
Un plat dépayçant à tous  
les coups !*