


# CURRY DE POULET À LA CACHEMIRIENNE

Préparation	10min
Cuisson	10min
Total	20min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



## Ingrédients :

1 botte d'oignons nouveaux	2 pointes de couteau de piment de Cayenne FUCHS
500 g de blanc de poulet	2 cuillères à soupe de ghee (ou de beurre clarifié)
2 cuillères à café de coriandre moulue FUCHS	75 g de noix de cajou
1 cuillère à café de curcuma FUCHS	200 ml de crème liquide
½ cuillère à café de gingembre moulu FUCHS	Sel de mer FUCHS

## Préparation :

1. Émincer les oignons nouveaux en fines rondelles. Découper le poulet en bouchées et l'assaisonner avec la coriandre, le gingembre, le piment de Cayenne et le sel.
2. Faire fondre le ghee dans un fait-tout, puis y saisir le poulet de toutes parts. Ajouter les oignons nouveaux et les noix de cajou, poursuivre brièvement la cuisson, puis ajouter la crème.
3. Laisser mijoter 10 minutes et saler à convenance.

Astuce : servir accompagné de riz basmati ou de pain naan à l'ail.

