



# LE POULET MADRAS

Newsletter n°4  
Le 11 Janvier 2009

# RECETTE DU POULET AU CURRY MADRAS : ingrédients

Et voilà, on a fait le [Curry Madras](#) et le [Garam Masala](#), on est maintenant prêt pour faire un poulet Madras. C'est un des curry que je fais très régulièrement à la maison. Tout le monde adore et ça peut être fait assez rapidement (la cuisson se fait gentiment pendant l'apéro et continue pendant l'entrée...)

## **Ingrédients (pour 2 personnes)**

- du ghee  
Le ghee est du beurre clarifié qu'on peut trouver dans des épicerie asiatiques.  
Le ghee a pour avantage de ne pas frire contrairement aux huiles, mais sans devenir noir comme le beurre.  
Bref, le meilleur du beurre sans les inconvénients !  
Si vous n'en avez pas, vous pourrez en faire vous-même (je vous l'expliquerai dans une autre recette).  
Sinon, vous pouvez utiliser de l'huile végétale neutre.
- 2 filets de poulet coupés en gros dés
- 2 cuillères à soupe d'oignons en fines lamelles  
j'avoue que je n'en mets pas systématiquement. Si vous n'en mettez pas, mettez de la purée de tomates, sinon l'ail et le gingembre grillent.
- 1 cuillère à soupe de gingembre rapé (j'adore le gingembre)  
Il faut éplucher le gingembre avec un couteau et pas avec un économiseur.  
Les racines de gingembre doivent être charnues pour être fraîches, sinon c'est tout ridé et le goût a disparu.
- 1 cuillère à soupe d'ail hâché (j'adore l'ail aussi !!)
- 1 cuillère à café de Chili Powder  
C'est du piment en poudre : attention il n'y en a pas deux pareils...et ça peut être tellement pimenté que les autres goûts seront cachés.
- 1 cuillère à café de Garam Masala
- 1 cuillère à café de Curry Madras
- du Riz (pour cette recette, du riz nature ou du riz au safran)  
la cuisson du riz basmati sera expliquée dans une autre recette. Dans un premier temps, vous pouvez faire du riz chinois nature et ça se marie très bien aussi.
- de la crème fraîche, du lait de coco ou de la crème de coco  
Je préfère nettement la crème de coco pour son côté onctueux, mais ça devient de plus en plus difficile à trouver
- des feuilles de coriandre fraîche (du vrai bonheur !!!)

# RECETTE DU POULET AU CURRY MADRAS : préparation

## □ **Préparation**

- Dans une poêle, faire revenir les dés de poulet dans le ghee jusqu'à ce que les côtés deviennent blancs. L'idée n'est pas de cuire les dés, mais de leur donner un peu de dureté sur tout le contour extérieur.
- sortir les dés et les garder
- remettre un peu de ghee et le faire gentiment fondre
- mettre les oignons, les faire cuire en douceur jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents
- rajouter l'ail et le gingembre
- remuer en douceur le tout pendant quelques minutes
- ajouter le curry madras (et pour ceux qui aiment pimenté, rajouté aussi une cuillère à café de chili powder, mais attention le curry madras est déjà pimenté).
- la poudre du mélange doit bien fondre avec les oignons, ail et gingembre et vous devez avoir une senteur qui vous emporte vers un autre continent !!
- Si la cohésion ne se fait pas, ajouter un peu d'eau.
- Ajouter les dés de poulet et mélanger le tout : le poulet doit avoir cette bonne couleur
- Ajouter la crème fraîche et la crème ou le lait de coco. Je mets 2 cuillères à soupe de chaque, mais vous pourrez affiner ce mélange en fonction de votre goût et de votre souhait en terme de texture.
- mélanger le tout et baissez le feu au maximum. Je mets la poêle sur le poêle à bois et ça doit mijoter 1/2 heure au moins.
- mettre les feuilles de coriandre dessus
- **La dernière touche, the last touch !!**  
Au dernier moment, mettre du ghee dans une toute petite casserole et le faire fondre. Dès qu'il est fondu et chaud (il y a de petites bulles qui se forment), mettez une cuillère à café de Chili Power et une cuillère à café de Garam Masala. Ça doit frémir !! dès que tout a bien frémi et s'est bien mélangé, mettre ce mélange sur le poulet madras et mélanger.  
Ça apporte une touche de tendres épices et de piment.

Et c'est de la chaleur dans votre foyer !

A bientôt !