

Cari de poulet façon korma avec riz et pains naan à l'ail

Découverte

Rapido

25 minutes



Hauts de cuisses de poulet



Sauce tikka



Noix de cajou



Riz basmati



Pains naan



Pâte de cari douce



Oignon jaune



Crème



Gousses d'ail



Coriandre

BONJOUR NOIX DE CAJOU

Riche et crémeuse, cette noix polyvalente se marie parfaitement avec les bols de riz!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à mesurer, cuillères à mesurer, casserole moyenne, petit bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, pinceau à pâtisserie en silicone

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Hauts de cuisses de poulet *	4	8
Sauce tikka	½ tasse	1 tasse
Noix de cajou	28 g	56 g
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Pains naan	2	4
Pâte de cari douce	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Oignon jaune	113 g	227 g
Crème	56 ml	113 ml
Gousses d'ail	3	6
Coriandre	7 g	7 g
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

• L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 minutes après l'ouverture de l'emballage.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Faire cuire le riz

Ajouter dans une casserole moyenne **1 ¼ tasse d'eau** et **¼ c. à thé de sel** (doubler les quantités pour 4 personnes), puis couvrir et porter à ébullition. Ajouter le **riz**, puis réduire à feu doux. Faire cuire à couvert de 12 à 14 minutes, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que l'**eau** ait été absorbée. Retirer la casserole du feu. Garder couvert et réserver.



Terminer le cari

Incorporer la **sauce tikka**, **2 c. à soupe de beurre** et **½ tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Ajouter le **poulet** à la poêle. Bien mélanger. Faire cuire à couvert de 8 à 10 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement et que le **poulet** soit entièrement cuit**.



Saisir le poulet

Pendant que le **riz** cuit, sécher le **poulet** avec un essuie-tout. Couper le **poulet** en morceaux de 1,25 cm (½ po), puis **saler** et **poivrer**. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **poulet**. Saisir de 2 à 3 minutes par côté, jusqu'à ce qu'il soit doré. (**CONSEIL** : Ce n'est pas grave si le poulet n'est pas entièrement cuit à cette étape!) Réserver le **poulet** dans une assiette.



Faire chauffer les pains naan

Pendant que le **cari** cuit, ajouter dans un petit bol le **reste de l'ail** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Badigeonner les **pains d'huile à l'ail**, puis les disposer sur une plaque à cuisson. Faire cuire au **centre** du four de 4 à 5 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement grillés.



Commencer le cari

Hacher grossièrement la **coriandre**. Hacher les **noix de cajou** finement. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 dm (¼ po). Faire chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **oignons**, la **moitié de l'ail**, les **noix de cajou** et la **pâte de cari douce**. **Saler** et **poivrer**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent légèrement.



Terminer et servir

Incorporer la **crème** au **cari**. Séparer les **grains de riz** à la fourchette. Répartir le **riz** dans les assiettes, puis garnir de **cari**. Parsemer de **coriandre**. Servir les **pains naan à l'ail** en accompagnement.

Le repas est prêt!