

## SAVEURS DE L'INDE CARI ROUGE DE POULET À L'INDIENNE

Ce cari bien relevé se marie à merveille avec un Gewurztraminer

**Préparation** : 20 minutes

**Cuisson** : 45 minutes

**Portions** : 4

- 10 piments indiens kashmiri ou kaddi séchés
- 300 ml (1 ¼ t) de noix de coco râpée non sucrée
- 15 ml (1 c. à soupe) de graines de cumin
- 15 ml (1 c. à soupe) de graines de coriandre
- 15 ml (1 c. à soupe) de graines de sésame (ou de tahini)
- 5 ml (1 c. à thé) de cardamome entière
- 5 ml (1 c. à thé) de clous de girofle
- 5 ml (1 c. à thé) de grains de poivre
- 1 bâton de cannelle ou 2 ml (½ c. à thé) de cannelle moulue
- 1 oignon moyen haché grossièrement
- 4 grosses gousses d'ail hachées
- 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre frais, haché
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile végétale ou de ghee
- 800 g (1 ¾ lb) de morceaux de poulet sans la peau et désossés, coupés en cubes
- 2 tomates hachées
- Sel au goût
- 1 c. à thé de *garam masala*



Faire tremper les piments au moins 15 minutes dans un peu d'eau pour les ramollir. Retirer les piments de l'eau et égoutter. Retirer la tige et les graines. Hacher grossièrement et réserver.

Dans un bol, faire tremper la noix de coco râpée et 625 ml (2 1/2 t) d'eau tiède pendant 15 min. Égoutter la noix de coco en pressant fortement entre les mains pour extraire le lait de coco. Réserver le lait et la noix de coco.

Dans une petite poêle, faire rôtir à sec les épices pendant quelques minutes pour en accentuer les parfums. Laisser tiédir et réduire en poudre dans un mortier ou dans un moulin à café.

Dans un grand chaudron, chauffer l'huile à feu moyen et y faire revenir l'oignon, l'ail et le gingembre pendant 5 minutes. Ajouter les piments et la noix de coco et faire revenir quelques minutes jusqu'à ce que la noix de coco soit dorée.

Ajouter les morceaux de poulet, 2 tasses de lait de coco réservé, les tomates et le sel.



Couvrir à moitié et laisser mijoter environ 35 min ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit.  
Ajouter le *garam masala*. Goûter et corriger l'assaisonnement, si nécessaire.

**Piment kashmiri ou kaddi** : Ce piment de force modérée, d'un rouge brillant, provient du Cachemire. On le trouve dans les épicerie indiennes et certaines épicerie fines. On peut également se le procurer en ligne à [www.epicesdecru.com](http://www.epicesdecru.com)

**Garam masala** : Le *garam masala* est un mélange d'épices utilisé dans presque tous les plats du nord de l'Inde. Bien que chaque famille garde le secret de son propre mélange, il contient à la base de la cannelle, du clou de girofle, de la cardamome, des feuilles de laurier, de la muscade, des graines de cumin et du poivre noir. Un peu de *garam masala* suffit pour relever un plat : on l'ajoute habituellement en fin de cuisson afin d'en préserver tout le parfum. On le trouve dans les épicerie indiennes et la plupart des épicerie fines.

