



## Cari de poulet au beurre improvisé

Temps de préparation : 20 Portions : 25

### Ingrédients

#### Poulet mariné aux fines herbes

- 4 kg (9 lb) de cuisses de poulet désossées et sans peau, coupées en cubes
- 1 L (4 tasses) de yogourt nature
- 125 ml (½ tasse) de purée d'ail
- 125 ml (½ tasse) de purée de gingembre
- 175 ml (¾ tasse) de tandoori masala
- 60 ml (¼ tasse) de garam masala
- 60 ml (¼ tasse) de cumin
- 60 ml (¼ tasse) d'huile végétale
- Sel et poivre noir au goût

#### Sauce

- 4 L (16 tasses) de sauce de style poulet au beurre ultime Richardson<sup>®/MD</sup>
- 125 ml (½ tasse) de fenugrec sec

#### Serve

- Riz basmati
  - Coriandre fraîche, hachée
  - Vinaigrette crémeuse au concombre
- KRAFT

### Préparation

- Mettre tous les ingrédients du Poulet mariné aux fines herbes dans un bol et bien mélanger.
- Couvrir et réfrigérer toute la nuit.
- Déposer le poulet mariné sur des plaques à pâtisserie en une seule couche et le faire rôtir à 218 °C (425 °F) jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit et légèrement noirci (18 à 20 minutes).
- Pendant la cuisson du poulet, mettre les ingrédients de la sauce dans une casserole et bien remuer.
- Ajouter le poulet cuit et tout le liquide accumulé sur les plaques à pâtisserie dans la sauce et bien remuer. Réfrigérer jusqu'au repas.
- Servir les portions sur un riz basmati.
- Garnir de coriandre et de cuillerées de vinaigrette.

Réchauffez vos consommateurs avec une délicieuse recette de poulet au beurre rapidement préparée qui plaira à vos clients.

