

# Poulet au Curry de Tellichery

## KNEPFLE D'ALSACE

### Pour la Recette:

- 3 Gousse d'Ail
- Gingembre
- 4 càs Huile d'Olive
- 2 Oignons Moyens
- 1 càc Poivre Sichuan Vert
- 1 Piment Vert

- 2 càc Poivre de Tellichery
- 1 càc Graines de Coriandre
- 1 càc de Curcuma
- 6 Filets de Poulet
- 225 ml d'eau
- 1 càc de Garam Masala

### Garam Masala, réduire en poudre

- 6 càs de Coriandre
- 4 càs de Cumin
- 15 Gousses de Cardamone
- 10 bâtons de Cannelle

- 1 càs Clous de Girofle
- 1 càs Fleur de Muscade
- 1/4 Noix de Muscade
- 1 càs Poivre Noir
- 2 Feuilles de Laurier

🕒 20 mn 👥 4 personnes ★ Facile

1. À l'aide d'un mortier, réduisez l'ail et le gingembre en une pâte lisse.
2. Chauffez l'huile dans une poêle à feu moyen, ajoutez-y les oignons en lamelles, les baies de sichuan et 1 càc de poivre grossièrement concassé et le piment coupé en morceaux.
3. une fois les oignons colorés, réduisez le feu et ajoutez la pâte d'ail et de gingembre. Cuire pendant 5 mn, en remuant de temps en temps, puis ajoutez les gaines de coriandre réduites en poudre et le curcuma, salez et laissez cuire 5 mn.
4. Ajoutez le poulet coupé en dés, faites sauter quelques instants, puis ajoutez l'eau, le Garam Masala, mélangez bien. Couvrez et laissez cuire à feu doux jusqu'à cuisson parfaite du poulet.
5. Avant de servir, ajoutez le reste de poivre fraîchement moulu.

Bon Appétit :)

