

MUMBAI

CHICKEN KEEMA PARATHA

Ingredients (pour 4 personnes)

- 1 poulet entier
- 1 dl de vinaigre de Xérès
- 50 g de gingembre frais haché
- 1 piment oiseau rouge
- 4-5 feuilles de menthe fraîche
- 1 botte d'oignons nouveaux frais émincés
- Jus de 2 citrons, huile de sésame
- Epices : cumin en poudre, graines de coriandre, curry Madras.

Preparation:

Mariner le poulet avec le gingembre, le piment haché, un peu d'huile de sésame, les épices et le jus de citron pendant 1 nuit.

Faire revenir, dans l'huile de sésame, les oignons puis y ajouter le poulet et sa marinade.

Déglacer avec le vinaigre, mouiller avec de l'eau à hauteur et ajouter les feuilles de menthe. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant 1.5 h afin que la viande se détache de l'os, jusqu'à l'obtention d'une viande confite et d'une sauce épaisse.

Servir avec du pain indien Paratha préchauffé, du riz, du yogourt nature et du chutney à la mangue.

