Keema pav au poulet ou à la dinde

RECETTES – 30 MIN. ET MOINS – REPAS – SANDWICHS – VOLAILLES



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 c. table d’huile végétale
- 750 grammes de dinde ou poulet haché
- 1 pot de 400 ml de sauce Tikka Masala de Patak’s
- ¾ tasse de petits pois congelés
- Sel et poivre
- ½ oignon rouge, coupé en fines lanières
- Coriandre fraiche, ciselée au goût
- Pains burgers ou pains naan

Préparation

1. Faire chauffer l’huile à feu moyen vif dans un poêlon.
2. Faire revenir la dinde ou le poulet pendant 5-6 minutes ou jusqu’à ce que ça soit bien cuit.
3. Ajouter la sauce et laisser mijoter à feu moyen pendant 10 minutes.
4. Ajouter les petits pois et laisser mijoter 2-3 minutes.
5. Ajuster l’assaisonnement.
6. Ajouter des oignons rouges et de la coriandre.
7. Servir des pains burgers préalablement grillés.