

Temps de cuisson : 45-50 minutes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 2 heures

Degré de difficulté : moyen

Portion : 4-6 portions



Poutine au poulet au beurre

Ingrédients :

Marinade du poulet :

- 1/3 tasse de yogourt
- 1 grosse gousse d'ail, hachée finement
- 1 tronçon de 1 pouce de gingembre frais, haché finement
- 2 c. thé de garam masala
- 1 1/2 c. thé de cumin moulu
- 1 c. thé de poudre de curcuma
- 1 c. thé de poudre de chili
- 1 pincée de sel

Sauce :

- 700 grammes de hauts de cuisse, coupés en morceau d'un pouce
- Huile d'olive
- 2 c. table de beurre
- 1 oignon jaune, haché finement
- 1 grosse gousse d'ail, hachée finement
- 1 tronçon de 1 pouce de gingembre frais, haché finement
- 2 c. thé de cumin moulu



- 2 c. thé de garam masala
- 1 c. thé de coriandre moulue
- 1 c. thé de poudre de chili
- 1 c. thé de sel
- 2 tasses de tomates broyées
- 1 ¼ tasse de crème à cuisson 35%

Poutine :

- 6 grosses pommes de terre Russet, lavées et coupées en bâtonnets
- Huile végétale
- Sel et poivre
- 500 à 600 grammes de fromage en grains
- Coriandre fraîche, ciselée

Marche à suivre :

1. Dans un bol, mélanger les ingrédients de la marinade. Ajouter le poulet et mettre au réfrigérateur pendant 2 heures.
2. Mettre les bâtonnets de pommes de terre dans l'eau et réserver.
3. Dans un poêlon, faire chauffer un peu d'huile. Faire dorer le poulet pendant 5-6 minutes en retournant les morceaux à la mi-cuisson. Réserver.
4. Dans le même poêlon, faire fondre le beurre. Cuire l'oignon pendant 4-5 minutes à feu moyen vif. Ajouter l'ail et cuire 1 à 2 minutes.
5. Ajouter le gingembre, le cumin, le garam masala, la coriandre moulue et la poudre de chili.
6. Cuire en brassant pendant 1 minute pour laisser les épices.
7. Ajouter le sel et les tomates et cuire pendant 12-15 minutes à feu moyen jusqu'à ce que le tout ait épaissi et que le mélange prenne une belle couleur rouge foncé.
8. Ajouter la crème et bien mélanger. Ajouter le poulet et bien enrober les morceaux de la sauce.
9. Laisser mijoter à couvert pendant 10-12 minutes à feu moyen doux ou jusqu'à ce que le poulet soit totalement cuit.
10. Pendant que le poulet mijote, retirer les pommes de terre de l'eau. Éponger avec un linge propre.
11. Faire cuire les frites dans la friteuse à 350 F pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Les sortir et les égoutter sur du papier parchemin.
12. Saler et poivrer les frites.
13. Monter les poutines en déposant du fromage et du poulet au beurre sur les frites.
14. Parsemer de la coriandre fraîche au goût sur la poutine.