

**Temps de cuisson :** 20 minutes

**Temps de préparation :** 10 minutes

**Degré de difficulté :** facile

**Portions :** 4-6



## Keema pav de dinde ou poulet

### 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
- $\frac{3}{4}$  tasse de petits pois congelés
- Sel et poivre
- $\frac{1}{2}$  oignon rouge, coupé en fines lanières
- Coriandre fraîche, ciselée au goût
- Pains burgers \*

\*si vous n'en avez pas, vous pouvez le servir avec des pains naan

### Marche à suivre :

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 ou avec des pains naan pour faire changement.