

Poulet à l'indienne avec un yaourt frais



Ingrédients

- 250 g de yaourt nature Pur Natur
- 500 g de cuisse de poulet
- 100 g de pâte tikka masala
- sel et poivre
- 2 c. à soupe d'huile végétale

Préparation

Mélangez la pâte tikka masala avec le yaourt. Coupez le poulet en morceaux et assaisonnez de sel et de poivre. Mélangez le poulet à la marinade et réservez 3 heures au réfrigérateur. Mélangez de temps à autre les morceaux de poulet dans la marinade. Faites cuire le poulet dans l'huile à feu moyen.

Servez le poulet avec un peu de yaourt en plus et du pain naan.