



MINOTERIE



GRUPE
SAINT-VINCENT



RECETTE AVEC



Naans et poulet au
curry



Préparation : 40 min
3 personnes
Cuisson : 15 min

Ingrédients

Poulet au curry

- 2 blancs de poulet
- 1 gousse d'ail
- 3 g de gingembre
- 1 piment oiseau
- 2 cuillère(s) à café de curry en poudre
- 2 branches de coriandre
- 2 branches de persil

Pâte à naan

- 250 g de farine
- 1/2 cuillère(s) à soupe de levure chimique
- 250 g de yaourt

Sauce au yaourt

- 1 citron vert bio
- 250 g de yaourt grec
- 2 tomates
- 2 branches de coriandre
- Huile

1. Préparez la pâte à naan. Mélangez tous les ingrédients à l'aide d'un batteur à crochet. Puis laissez-la reposer 2 h, couverte d'un linge humide.
2. Préparez le poulet. Écrasez dans un mortier l'ail et le gingembre pelés avec le piment et le curry, jusqu'à avoir une pâte. Ajoutez les herbes rincées et effeuillées et continuez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Taillez les blancs de poulet en fines lanières puis mélangez-les avec la pâte au curry.
3. Préparez la sauce. Rincez et coupez le citron en deux, réservez une moitié pour le dressage. Zestez l'autre moitié et pressez-la. Mélangez avec le yaourt grec et assaisonnez de sel et de poivre.
4. Étalez la pâte à naan avec de la farine et divisez-la en trois. Façonnez au rouleau à pâtisserie, afin d'obtenir trois cercles assez plats de 20 cm.
5. Faites cuire les naans à la poêle dans un peu d'huile à feu vif, 3 mn de chaque côté. Faites ensuite griller le poulet de la même manière.
6. Répartissez le poulet au centre de chaque naan, ajoutez la sauce au yaourt, les tomates rincées et taillées en rondelles, les feuilles de coriandre rincées et quelques gouttes de jus du demi-citron vert restant. Roulez et dégustez !

