

# Poulet korma

**Pour :** 4

**Préparation :** 15 minutes

**Cuisson :** 35 minutes

2 cuillerées à soupe d'huile

2 gros filets de poulet coupés en cubes

1 gousse d'ail émincée

1 gros oignon, finement haché

½ cuillerée à café de gingembre râpé

½ cuillerée à café de piment en flocons

½ cuillerée à café de cannelle

½ cuillerée à café de curcuma en poudre

½ cuillerée à café de poivre blanc

¾ d'une boîte de 400 g de tomates concassées

4 cuillerées à soupe de bouillon de volaille

2 cuillerée à soupe d'amandes en poudre

4 cuillerées à soupe de crème entière

4 cuillerées à soupe de yaourt nature

Chauffez l'huile dans une sauteuse et faites frire le poulet, l'ail et l'oignon jusqu'à ce que le poulet soit cuit.

Assaisonnez avec le gingembre, les piments, la cannelle, le curcuma et le poivre blanc, le tout sur feu moyen.

Ajoutez les tomates et le bouillon. Baissez le feu et laissez mijoter après avoir ajouté les amandes.

Incorporez la crème et le yaourt et cuisez 2 à 4 minutes de plus avant de servir sur du riz blanc.

