

Kari Ayam

Kari Ayam signifie poulet au curry

Le Babas est la meilleure marque de poudre de curry de viande. Elle est parfaite pour le curry de poulet.

Comme il est parfois difficile de se procurer tous les ingrédients nécessaires à cette recette, j'ai découvert qu'il est possible d'en préparer une approximation rapide et facile en utilisant uniquement des oignons, des patates, des tomates, du poulet et de la poudre de curry de Babas.

La recette présentée ici est cependant une version améliorée du curry de poulet, qui satisfera les amateurs de curry les plus exigeants.

Ingrédients A

- Huile de cuisson résistante à la chaleur (pas d'huile d'olive) 250 ml
- Cannelle 1 bâton
- Anis étoilé 2
- Clous de girofle 4
- Graines de cardamome 3
- Graines de cumin 1/2 cuillère à thé
- Graines de fenouil 1/2 cuillère à thé
- Oignon 1 émincé
- Petites tiges de feuilles de curry fraîches 2
- Gousses d'ail 3 émincées
- Gingembre 1 doigt émincé.

Ingrédients B

- Poulet 500 g
- 2 grosses pommes de terre coupées en morceaux de 2 à 3 cm
- 2 grosses tomates coupées en 8 (Moi j' utilise 6 tomates et pas d'eau)

Ingrédients C

- 7 cuillères à soupe de poudre de curry de viande Baba. Je n'en utilise jamais autant, car personne avec qui je vis n'aime ça si piquant.
- 1 cuillère à soupe de sel
- 4 tasses d'eau (au besoin, rien avec 6 tomates)

Ingrédients D

- 14 noix de cajou mélangées (avec un mixeur) dans 200 ml d'eau pour faire une pâte.

Instructions de cuisson

1. Faire revenir les ingrédients **A** à feu vif pendant 3 minutes.
2. Ajouter les ingrédients **B**, couvrir et cuire à feu moyen-vif pendant 3 minutes.
3. Ajouter les ingrédients **C**, couvrir et cuire à feu moyen pendant 15 minutes.
4. Ajouter les ingrédients **D**, cuire à feu doux pendant 3 minutes ou jusqu'à cuisson complète.