

Poulet Tandoori

Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 cuisses
- 2 c.à.c de tandoori
- 1 c.à.c. de poivre
- 1 c.à.c. de sel
- 2 c.à.s de jus de citron
- 4 c.à.s. de yaourt nature
- 3 gousses d'ail
- 3 à 5 cm de gingembre
- 2 piments oiseaux
- 1 c.à.s. de grain de coriandre
- 2 c.à.c. de cumin
- 50g de beurre

Mélanger le tandoori, le poivre, le sel, le jus de citron.

Faire des incisions sur le poulet (éventuellement débarrassé de sa peau) et le frotter avec le mélange.

Laisser reposer 1 heure.

Passer au mixer le yaourt, l'ail, le gingembre, les piments oiseaux, la coriandre et le cumin. Etaler cette pâte sur le poulet, couvrir et laisser 1 nuit au frigo.

Laisser le poulet revenir à température ambiante avant de le faire cuire.

Mettre le poulet sur une grille posée sur un plat, verser dessus la moitié du beurre fondu et faire cuire 1 heure 1/4 à 200°C. A mi-cuisson, verser le reste du beurre.

Accord met et vin :

Premières-Côtes-de-Blaye ou Savennières blanc ou un Côtes-de-Bourg.