

## Poulet Korma

### Ingrédients pour 4 personnes:

2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
4 blancs de poulet coupés en morceaux  
400 ml de lait de coco

### Pour la pâte:

1 oignon haché finement  
2 gousses d'ail  
1/2 cc (cuillère à café) de curcuma  
1/2 cc de cumin  
1/2 cc de cardamome  
1/2 cc de cannelle  
1/2 cc de graines de coriandre  
1 morceau de gingembre de la taille du pouce  
50 g de noix de cajou

### Pour servir:

Coriandre fraîche (pas mis)  
Raisins  
Amandes  
Noix de cajou émondées  
Mangue fraîche coupée en dès( pas mis)  
Cranberries ( ma petite perso pour la couleur, et le petit goût acidulé)

### Réalisation:

Mixer tous les ingrédients de la pâte au robot.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire cuire tout doucement la pâte pendant 3 à 4 minutes.

Ajouter les morceaux de poulet et faire revenir 4 à 5 minutes de plus.

Verser le lait de coco dans la poêle avec un peu d'eau, remuer et laisser mijoter pendant 15 minutes

Servir avec les garnitures présentées à part dans de petits bols, et de riz basmati.