

TIKKA MASALA AVEC CHUTNEY À LA TOMATE



INGRÉDIENTS

6 

- 4 pilons de poulet en morceaux
- 75 g de Tikka masala Bresc
- 2 patates douces
- 1 petite doubeurre (ou courge butternut)
- 1 boîte de tomate en morceaux (400 g)
- 2 oignons
- ¼ l de bouillon de poulet
- 200 g de yaourt
- Chutney à la tomate Bresc

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Chutney à la tomate 325g



Tikka masala 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mariner le poulet dans le tikka masala et le yaourt pendant une heure. Laver les patates douces, le potiron et les oignons, et les couper en morceaux. Faire cuire les légumes, puis y ajouter le poulet. Laisser cuire le tout et rajouter la tomate. Laisser mijoter le tout. Servir le curry avec du riz cuit à la vapeur et du chutney à la tomate.