



*Cette recette est autant un clin d'œil à quelqu'une qui se reconnaîtra, qu'une manière de voyager sous de chaudes latitudes bienvenue en cette saison froide désormais installée. Tous vos sens ou presque en profiteront, de la vue et à l'odorat en passant par le goût et le toucher si vous mangez avec vos doigts. Voilà une recette dépaysante très simple à réaliser, reste à anticiper la marinade d'au moins 12h.*

## Poulet tandoori

### Ingrédients

- 1 beau poulet ou 4 escalopes découpés en gros morceaux
- 2 yaourts nature
- 1 citron vert
- 3 gousses d'ail
- 2 c. à café de gingembre en poudre
- 2 c. à café de paprika en poudre
- 1 c. à café de poivre de Cayenne
- 1 c. à café de cumin en poudre
- poivre et sel

### Recette

- Mélanger l'ail écrasé au jus de citron pressé
- Ajouter les yaourts, les épices, le sel et le poivre
- Inciser les morceaux de poulet, les faire mariner dans le mélange au moins 12 heures : s'assurer que les morceaux baignent dans la marinade tout ce temps
- Une fois votre four chaud à env. 200°C, placer le plat contenant le poulet à arroser régulièrement pendant la cuisson (assurant ainsi son moelleux)
- ✧ Accompagner avec du riz nature ou parfumé aux épices

**Bon appétit !**