

Poulet Cachemire

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1,5 Kg de poulet en morceaux
- 125g de beurre
- 3 oignons coupés en rondelles fines
- 10 grains de poivre
- 10 gousses de cardamome
- 1 bâton de cannelle de 5 cm
- 5 cm de gingembre
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 c.à.c. de piment en poudre
- 2 c.à.c. de paprika
- sel
- 250g de yaourt nature

Dans le beurre chaud d'une cocotte, faire revenir les oignons, le poivre, la cardamome, la cannelle. Quand les oignons sont transparents, ajouter le gingembre, l'ail, le piment, le paprika, le sel et laisser revenir 2 minutes en tournant.

Faire revenir le poulet ; quand il est doré, incorporer peu à peu le yaourt, couvrir et laisser cuire à feu doux 30 minutes.

Accord met et vin :

Faugères rouge ou Pastougrin