

Polony Tikka Masala : La Fusion Improbable et Savoureuse

Quand la street food réinvente les grands classiques de la gastronomie indienne, cela donne naissance à des créations aussi surprenantes que délicieuses. Le Chicken Tikka Masala est un incontournable mondial, mais l'adapter avec du polony apporte une touche réconfortante, rapide et incroyablement accessible. Les dés de saucisse dorés et croustillants s'imprègnent à merveille de la sauce onctueuse et parfumée aux épices.

Voici comment transformer cet ingrédient du quotidien en un curry digne des meilleures tables.



Ingredients



La Marinade

- ☐ 350 g de polony, coupé en dés
- ☐ 1 c. à soupe de pâte de gingembre et d'ail
- ☐ 3 petits poivrons, coupés en carrés
- ☐ 1 oignon moyen, coupé en carrés
- ☐ 1 c. à café de sel
- ☐ 1 c. à café de piment rouge du Cachemire (Kashmiri chili)
- ☐ 1 c. à café de coriandre en poudre
- ☐ 1 c. à café de cumin en poudre
- ☐ 1 c. à café de curcuma en poudre
- ☐ 1 c. à café de garam masala
- ☐ 1 c. à café de feuilles de fenugrec séchées (Kasuri Methi)
- ☐ 1 c. à café d'huile

La Sauce

- ☐ 2 petits cubes de beurre (ou de ghee)
- ☐ 1 oignon moyen, haché
- ☐ 200 g de tomates cerises
- ☐ 1 c. à café de sel
- ☐ 1 c. à café de paprika
- ☐ 1 c. à café de garam masala
- ☐ 1 c. à café de coriandre en poudre
- ☐ 1 c. à café de cumin en poudre
- ☐ 1 c. à café de curcuma en poudre
- ☐ ½ tasse de purée de tomates
- ☐ ¾ tasse d'eau
- ☐ 3 c. à soupe de crème liquide entière
- ☐ 1 c. à café de feuilles de fenugrec séchées (pour la finition)

Directions

- 1** La Marinade
Dans un grand bol, mélangez les dés de polony, les poivrons et l'oignon en carrés. Ajoutez la pâte de gingembre-ail, l'huile, les feuilles de fenugrec et l'ensemble des épices de la marinade. Mélangez soigneusement pour bien enrober chaque morceau, puis laissez reposer le temps de préparer la base de la sauce.
- 2** La Base de la Sauce
Faites fondre le beurre (ou le ghee) dans une poêle à feu moyen. Ajoutez l'oignon haché et faites-le revenir pendant environ 3 minutes, jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Incorporez les tomates cerises et les épices à la sauce. Versez ensuite la purée de tomates et l'eau. Laissez mijoter doucement jusqu'à ce que les tomates soient bien tendres. Retirez du feu, laissez tiédir quelques minutes, puis mixez le tout jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.
- 3** La Cuisson du Polony
Dans une autre poêle, chauffez un filet d'huile à feu moyen. Faites-y revenir le polony mariné avec ses légumes jusqu'à ce que la saucisse soit bien dorée et légèrement croustillante.
- 4** L'Assemblage et la Finition
Versez la sauce mixée directement sur le polony croustillant. Mélangez délicatement pour lier l'ensemble. Laissez mijoter à feu moyen pendant environ 6 minutes pour faire réduire et épaissir la sauce, en remuant de temps en temps.

En fin de cuisson, incorporez la crème liquide hors du feu ou à feu très doux pour apporter du velouté. Saupoudrez de feuilles de fenugrec séchées juste avant de servir bien chaud, accompagné de riz basmati ou de naans à l'ail.

Bon Appetit!