



Temps Total
45 MIN.

Portion
250 ML (8 OZ)

Difficulté
MOYEN

Préparez cette recette inspirée d'un plat indien en toute facilité à l'aide de quelques ingrédients

Rendements
50

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Beurre, non salé	4 tasses	1 L
Oignons, émincés	8	8
Ail, émincé	1/2 tasse	125 mL
Campbell® Soupe tomate réduite en sodium*	3 boîtes de 48 oz	3 boîtes de 1,36
Lait	18 tasses	4 1/2 mL
Sel	3 c. à s.	45 mL
Poivre de Cayenne	3 c. à s.	45 mL
Garam masala	5 c. à s.	75 mL
Poulet désossé, découpé en bouchées (ou lanières de poulet non panées précuites)	9 lb	4 kg

INSTRUCTIONS

1. Faire fondre 1 tasse (250 mL) de beurre dans une poêle à feu moyen.
 2. Ajouter l'oignon, l'ail; cuire lentement jusqu'à ce que les oignons soient caramélisés et prennent une couleur brun foncé (environ 15 minutes). Réserver.
 3. Faire fondre le reste du beurre dans une poêle à feu moyen-élevé.
 4. Ajouter Soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's, le lait, le sel, le poivre de Cayenne et le garam masala.
 5. Amener à ébullition; réduire la chaleur à feu moyen-doux.
 6. Cuire le poulet. Ajouter le poulet cuit et le mélange d'oignons caramélisés à la sauce.
 7. Laisser mijoter 30 minutes, en remuant de temps à autre.
- Point critique de maîtrise : Cuire jusqu'à ce que la température interne se maintienne à 74 °C (165 °F) ou plus pendant 15 secondes. Maintenir à une chaleur de 60 °C (140 °F) ou plus pour le service.



Tip

Présentation suggérée :

- Servir sur du riz, comme le Riz blanc cuit de Campbell's® 15144.
- Option végétarienne Remplacer le poulet par des légumes comme des pois chiches, des lentilles, des carottes et du chou-fleur.
- Asperger le jus d'un demi-citron ou d'une lime pour ajouter plus de saveur.

* Option : Soupe aux tomates condensée Campbell's®, no 00016