Poulet Indien

Kızılderili Tavuk

4 cuisses de poulet
3 cuillères à soupe de yaourt
3 cuillères à soupe d'huile végétale
3 cuillères à soupe d'eau
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1,5 à thé de sel
1 cuillère à café de poivre noir

Laissez bouillir les cuisses de poulet, sortez de l'eau bouilli, mettez dans un filtre puis filtrez en refroidissant.
Mettez dans un bol creux : du yaourt, de l'huile végétale, du sel, de l'eau et du poivron noir puis fouettez tous les ingrédients jusqu'à qu'elle devient lisse.
Installez les cuisses de poulet dans un plat de cuisson, Versez dessus le mélange de yaourt.
Laissez cuire le plat au four préchauffé à 200 degrés jusqu'à qu'elle devient tout rouge.
Servez chaud.

N-B: Avec ce genre de sauce, vous pouvez préparer un poulet ou une dinde complète. De cette façon vous pouvez préparer un plat élégant.