

## Poulet au beurre sur pains plats aux oeufs de la famille Chaudary



**j'craque pour  
toi mon coco.**  
Producteurs d'œufs de l'Ontario

## Poulet au beurre sur pains plats aux oeufs de la famille Chaudary

Portions : 4  
Préparation : 30 minutes  
Cuisson : 17 minutes

### Ingrédients:

- 1 lb de cuisses de poulet désossées, sans peau, coupées en morceaux de la taille de bouchées
- ½ de tasse de yogourt nature
- 1 sachet d'épices
- 2 c. à table d'huile
- 1 petit oignon, coupé en dés
- 1 boîte de tomates broyées
- 4 tranches de pain naan à l'ail
- 1 tasse de fromage féta, émietté
- ½ tasse de cornichons à l'aneth, coupés en dés
- 4 œufs

Du yogourt, des brins de coriandres fraîches, des feuilles de menthe fraîches et du poivre noir pour garnir

### Préparation:

Dans un bol de taille moyenne, combiner poulet, yogourt, et le contenu du sachet d'épices. Laisser mariner 30 minutes.

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).

Dans une grande poêle antiadhésive, faire chauffer l'huile à feu moyen-élevé; faire sauter l'oignon une minute. Ajouter le mélange de poulet et cuire quatre minutes, en remuant à l'occasion. Ajouter les tomates broyées en mélangeant; cuire deux minutes.

Placer le pain naan sur une grande tôle à biscuits recouverte de papier parchemin. Répartir de façon égale le poulet au beurre sur les quatre tranches de pain; saupoudrer avec le féta et les cornichons. Faire un puits au centre de chaque tranche et y casser un œuf.

Cuire au four pendant 10-15 minutes ou jusqu'à ce que les blancs d'œufs soient cuits, avec les jaunes encore coullants. Verser un filet de yogourt et garnir avec la coriandre, la menthe et le poivre pour servir.

### Mélange d'épices :

- 1 c. à table de poudre de curry
- 1 c. à table de garam massala
- 1 c. à thé de sel
- ½ c. à thé de poudre d'ail
- ½ c. à thé de coriandre moulu
- ¼ de c. à thé de cumin moulu

Mélanger les épices dans un petit bol; remuer jusqu' à mélangé.



**La Famille Chaudary**  
Producteurs d'œufs  
Niagara, ON



**j'craque pour  
toi mon coco.**  
Producteurs d'œufs de l'Ontario

[www.getcracking.ca](http://www.getcracking.ca)