



Poulet au lait de coco au Cookeo



PRÉPARATION

5 MIN



CUISSON

10 MIN



COUVERT

4 PERSONNES

Ingrédients

- 4 blancs de poulet
- 400 ml de lait de coco
- 2 cuillères à café de curry en poudre
- 2 oignons
- 1 cube de bouillon de volaille
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 20 ml d'eau
- Sel/Poivre

Instructions

1. Epluchez et émincez finement l'oignon. Coupez en morceaux les blancs de poulet. Faites fondre le cube de bouillon de volaille dans l'eau.
2. Mettre les oignons dans la cuve du Cookeo et laissez dorer.
3. Ajoutez alors les morceaux de blancs de poulet et laissez à nouveau dorer environ 2 minutes.
4. Ajoutez le lait de coco, le cube de bouillon de volaille dilué dans l'eau, le curry, salez et poivrez et sélectionner la cuisson sous pression (cuisson rapide) pour 10 minutes.
5. Régalez-vous grâce à ce plat exotique préparé en seulement 10 minutes au Cookeo.