



Poulet aux épices Tandoori au Cookeo



PRÉPARATION

2 MIN



CUISSON

8 MIN



COUVERT

4 PERSONNES

Ingrédients

- 4 blancs de poulet
- 1 cuillère à café de Tandoori
- 25 cl de crème fraîche
- 1 oignon
- Sel/Poivre

Instructions

1. Découpez en cube les blancs de poulet, et émincez grossièrement l'oignon.
2. Mettre dans la cuve du robot, l'huile d'olive, le poulet et l'oignon et laissez dorer 2 min.
3. Ajoutez la crème fraîche légère, les épices Tandoori, assaisonnez et faites cuire 6 minutes en mode cuisson sous pression (cuisson rapide).
4. Vous pouvez rectifier la dose d'épices Tandoori selon votre goût.
5. Votre plat cuisiné au Cookeo est terminé, vous pouvez le savourer et laisser entrer le soleil dans votre maison!