



## Poulet Tandoori au Cookeo



**PRÉPARATION**  
2 MIN



**CUISSON**  
8 MIN



**COUVERT**  
4 PERSONNES

### Ingrédients

- 4 beaux blancs de poulet
- 25 cl de crème fraîche
- 1 oignon
- 1 cuillère à café d'épice Tandoori
- Sel, poivre

### Instructions

1. Coupez les blancs de poulet en morceaux (env.2cm), pelez et émincez l'oignon
2. Dans la cuve de votre Cookeo, mettre l'huile d'olive, l'oignon, le poulet et sélectionner le mode "dorer" pendant 2 min
3. Saupoudrez les épices Tandoori sur la préparation, ajoutez la crème, salez et poivrez puis sélectionnez la cuisson sous pression pour 6 min
4. Bon appétit