

Poulet aux carottes sauce curry (Cookeo)



Pour 4 pers / 5 pp par pers

- 600 gr de blancs de poulet
- 1 échalote
- 550 gr de carottes
- 1 cc de curry
- 1 cc de fond de volaille
- 100 ml de crème liquide à 15 % de mg
- 100 ml d'eau

- 1 cc de maïzena
- sel, poivre

Couper le poulet en aiguillettes.

Éplucher les carottes et les couper en rondelles.

Émincer l'échalote.

Lancer le mode dorer du Cookeo et faire dorer le poulet avec l'échalote.

Rajouter les carottes, le fond de volaille, le curry, l'eau, le sel et le poivre.

Mélanger le tout.

Stopper le mode dorer et lancer une cuisson rapide pour 10 minutes.

À la fin de la cuisson rajouter la crème et la maïzena et faire épaissir en mode dorer pendant 1 minute.

Servir avec du riz blanc.