



Poulet sauce tomate et champignons

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 pers / 1 PersoPoints par pers

- 4 escalopes de poulet
- 1 gousse d'ail
- 1/2 oignon
- 1 cc d'huile d'olive
- 1 boîte de tomates concassées
- 1 cc de sucre roux
- 1 boîte de champignons de Paris
- 1 bouillon cube de volaille
- Thym
- 1 cc de curry
- Sel poivre

Mettre dans le bol l'oignon et l'ail coupé en morceaux et mixer 10 s vit 6. Ajouter ensuite les tomates concassées, le sucre roux et mixer à nouveau 5 s vit 6.

Fixer le fouet sur les lames du couteau.

Couper le poulet en gros cubes et le rajouter dans le bol, avec les champignons égouttés, le bouillon cube, le thym, le curry et l'huile.

Saler, poivrer et programmer 12 à 15 minutes, 120° vit 2.

Si en fin de cuisson votre sauce est trop liquide vous pouvez très bien ajouter une 1 cs de maïzena dans le bol et programmer 2 min, 100°, vit 2, personnellement je n'ai pas eu besoin de le faire.