

POULET AU CURRY (cookéo)



Ingrédients :

- 800 g de haut de cuisse de poulet
- 1 oignon
- 2 c à c de pâte d'ail
- 1 c à c de gingembre
- du thym
- 4 c à s d'huile d'olive
- 6 petites pommes de terre
- 1 bol de petits pois surgelés
- 6 c à c bombée de curry
- 2 c à c de garam masala
- sel, poivre
- 200 ml d'eau

Préparation

- éplucher l'oignon et émincez-le finement
- éplucher les pommes de terre, puis les couper en deux
- couper le poulet en morceaux et enlever la peau
- utiliser le Cookeo en mode manuel
- choisir cuisson classique puis le mode dorer, la machine débute est en préchauffage
- ajouter 2 c à s d'huile d'olive, puis l'oignon émincé, l'ail, le gingembre et le thym
- puis faire dorer pendant 5 minutes
- pendant ce temps, préparer la pâte de curry:
- mettre dans un bol, le curry et le garam masala avec un peu d'eau afin de constituer une pâte
- ajouter la pâte d'ail dans la cuve avec les oignons, faire revenir pendant 2 minutes
- puis réserver
- ajouter 2 c à s d'huile d'olive et ensuite les morceaux de poulet
- puis continuer à dorer pendant 2 minutes
- ajouter ensuite le mélange réservé
- mouiller avec 200 ml d'eau de curry, le sel et le poivre et remuer
- ajouter les pommes de terre, remuer
- puis ajouter les petits pois, remuer
- choisir ensuite l'option cuisson sous pression pour 13 minutes.
- fermer et verrouille le couvercle
- dès que la cuisson terminée, attendre de pouvoir déverrouiller le couvercle puis ouvrir