

# PARMENTIER DE POULET AU CURRY

(themomix et cake factory)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de COOKIDOO

**Ingrédients :**

- 500 g d'eau
- 700 g de pommes de terre détaillées en cubes
- 275 g de restes de poulet rôti
- sel
- poivre
- 10 g de gingembre frais
- 2 gousses d'ail
- 100 g d'oignon coupé en deux
- 20 g d'huile
- 2 c à c de curry en poudre
- 150 g de lait de coco
- 150 g de lait
- 150 g de fromage râpé

**Préparation :**

- Mettre l'eau dans le bol.
- Insérer le panier cuisson puis déposer les pommes de terre
- cuire à la vapeur 25 minutes température Varoma à vitesse 1
- Retirer le panier cuisson, puis réserver au chaud.
- Vider le bol.
- Mettre dans le bol, le gingembre et l'oignon et l'ail
- puis hacher 5 secondes à vitesse 5.
- Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter l'huile et le curry, puis rissoler 5 minutes à 120°C et vitesse 1, sans le gobelet doseur.
- Pendant ce temps, effiloche le poulet
- Ajouter le poulet effiloché et le lait de coco, sel et poivre
- puis cuire 5 minutes à 90°C et vitesse 1 en sens inverse
- Transvaser dans le plat anti-adhésif du cake factory et réserver.
- Nettoyer le bol.
- insérer le fouet dans le bol
- puis mettre dans le bol, le lait, le sel et les pommes de terre
- puis fouetter 1 minute en sens inverse à vitesse 3
- retirer le fouet puis transvaser sur le poulet dans le plat à gratin
- répartir le fromage râpé
- placer le moule dans le cake factory

- sélectionner le programme P6 - Manuel à 200°C pour 30 minutes
- prolonger la cuisson 10 minutes à 220°C pour finir de dorer le parmentier

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*

**THERMOMINOUX 2021**

<http://thermominoux.over-blog.com>