

# POULET AU CURRY POMME DE TERRE ET CHAMPIGNONS La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

## Ingrédients : (4 personnes)

- 600g de Pommes de Terre
- 600g de Blanc de poulet
- 250g de champignons
- 250g de crème fraîche 15%
- 300g d'eau
- 1 CS Curry en poudre
- 1 CS Huile d'olive
- Sel et Poivre

## Recette réalisée au Cookeo :

- > Eplucher et couper les pommes de terre en morceaux
- > Mettre les pommes de terre dans le panier vapeur
- > Verser l'eau dans la cuve et placer le panier vapeur dedans
- > Programmer 10 Min Sous Pression
- > Réserver les pommes de terre > Nettoyer et sécher la cuve
- > Couper le poulet en morceaux > Assaisonner Sel et Poivre
- > Mettre l'huile dans la cuve > Dorer 2 Min
- > Rajouter les morceaux de poulet
- > Dorer 10 Min en remuant régulièrement > Rajouter les champignons
- > Dorer 2 Min > Rajouter la crème fraîche et le curry > Mélanger
- > Mijoter 3 Min > Rajouter les pommes de terre > Mélanger
- > Mijoter 5 Min
- > Server