

# POULET COCO AUX ÉPICES

<https://la-super-cuisine-de-laety.over-blog/>

## Ingrédients : ( 4 personnes )

- Escalopes de Poulet
- 1CS Huile d'olive
- 1 Echalote
- 2 Gousses d'Ails
- Sel + Poivre
- 200ml Eau
- 250 Lait de Coco
- 2cc Curry
- 2cc Paprika
- 1CS Maïzena

## Recette au Cookeo :

- > Couper le poulet en aiguillettes
- > Eplucher les gousses d'ails et l'échalote
- > Mettre l'huile d'olive dans la cuve > Rajouter l'ails et l'échalote
- > Dorer > Assaisonner sel + poivre les aiguillettes de poulet
- > Rajouter le poulet dans la cuve > Dorer 5 min
- > Rajouter l'eau > Mélanger > Programmer 8 min Sous Pression
- > Vider l'eau de la cuve
- > Mettre le lait de coco, le curry et le paprika > Mijoter 5 min
- > Rajouter la maïzena > Mélanger > Server