

CURRY DE POULET AUX CAROTTES

[La cuisine de Laëty](#)

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

Ingrédients : (2 Personnes)

- 2 Escalopes de Poulet
- 1 Oignon > 300ml Eau
- 2 Gousses Ail > 2 Tomates
- 1 CS Curry > 400g Carottes
- 125g Riz > 1Cs Huile d'olive
- Sel + Poivre

Recette :

- > Eplucher et Emincer l'oignon et l'ails
- > Couper les tomates en petits morceaux
- > Eplucher les carottes, les Laver et les couper en rondelles
- > Couper les escalopes de poulet en morceaux
- > Assaisonner Sel + Poivre
- > Faire Dorer avec l'huile l'Oignon et l'ail émincés et les carottes
- > Mélanger
- > Ajouter les morceaux de poulet > Mélanger
- > Ajouter l'eau, le curry, le riz et les morceaux de tomates > Mélanger
- > Cuire 15 Min Cuisson au Cookeo >> Sous Pression 10 Min
- > Servir