

# Curry poulet recette cookeo



## Curry poulet

### recette cookeo

225 CALORIES

5 PP 6 SP

#### **Ingrédients pour 4 personnes**

400 g d'escalope de poulet

1 boîte de tomates pelées

100 g d'oignon

100 ml de vin blanc

100 ml d'eau

2 cuillères à café de curry

Herbes de Provence

Persil

1 petite boîte de concentré de tomates

Huile d'olive

Sel

Poivre

## **Préparation**

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve et faites dorer les oignons puis ajoutez les escalopes de poulet coupées en morceaux.

Ajoutez la boîte de tomates pelées . Saupoudrez de curry, d'herbes de Provence et de Persil .

Versez le vin blanc et l'eau .

Salez et poivrez selon votre convenance .

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez du concentré de tomates pour épaissir la sauce .

[Servez chaud](#)