

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