Poulet entier à l’indienne recette cookeo

Poulet entier à l’indienne recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 poulet

1 petite boite de tomates pelées

4 cuillères à soupe d’huile

400 ml d’eau

1 cube de bouillon de volaille

1 cuillère à soupe de curry

1 cuillère à soupe de curcuma

Sel

Poivre

Préparation

Badigeonnez votre poulet avec de l’huile

Préparez un bouillon avec 400 ml d’eau et un cube de bouillon de volaille émietté

Mode dorer

Versez d’huile dans la cuve et faites dorer le poulet sur toutes ses faces

Ajoutez la boite de tomates pelées

Versez le bouillon dans la cuve

Ajoutez le curcuma et le curry .

Salez, poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn pour 500 mg de poulet. Pour mon poulet 1,5 kg soit 3 X 15 mn = 45 mn

Quand la cuisson est terminée servez chaud ou versez le contenu de la cuve dans un plat qui va au four .Enfournez pour un maintien au chaud à 100 ° pendant que vous préparez vos légumes