

# Poulet entier à l'indienne recette cookeo



## Poulet entier à l'indienne recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

1 poulet

1 petite boîte 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 boîte 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