

CURRY POULET SA VEUR BANANE



Temps de préparation: 12mn - Temps de cuisson: 35mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 50g Beurre
- 200g Oignon
- 2cs Concentré de Tomate
- 1cs Curry en poudre
- 900g Eau
- 1cc Sel
- 280g Riz thaï ou jasmin
- 1 Banane
- 400g Blancs de poulet
- 1 Pomme

Préparation:

- Préparation: Eplucher la pomme et la couper en dès
Couper le poulet en gros dès.
Couper la banane en rondelles
- Mettre le beurre, l'oignon, le concentré de tomate et le curry dans le bol et cuire 5 min / 120° / sens inverse / vitesse 1. Sans le gobelet doseur
- Ajouter 600g d'eau et le sel dans le bol, placer le panier cuisson y placer le riz et par dessus les dès de poulet puis placer le Varoma avec les fruits. Cuire 18 min / Varoma / vitesse 3.
- Verser 100g l'eau sur le riz remuer délicatement le riz et le poulet avec la spatule. Enlever le Varoma et réserver les fruits.
- Puis cuire le riz encore 10 min / Varoma / vitesse 3.
- Ajouter les fruits dans la sauce qui se trouve dans le bol et mélanger 20 sec / vitesse 7.
- Servir le riz et le poulet avec la sauce