

POULET AU LAIT DE COCO AU COOKEO

Pour 2 personnes



300 gr de filets de poulet.
200 gr de champignons ou une boîte.
120 gr de riz
1 oignon.
2 gousses d'ail.
1 brique de 20 centilitres de crème ou lait de coco.
2 cuillère à café rase de curry.
1/2 cuillère à café rase de paprika.
1 cuillère à café rase de gingembre moulu.
1 cuillère à café rase de cumin
1/2 cuillère à café de sel.
2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
200 centilitres de litre d'eau.

Mettre dans la cocotte les filets de poulets taillés en lamelles de 1 cm maxi. ajouter l'oignon et l'ail avec l'huile d'olive et le riz laissez dorer de tous les cotés environ 4 mm.

Ajouter l'eau, le curry, la crème de coco, le sel, le paprika, le gingembre, les champignons et mélanger bien.

Faire cuire 7 minutes en mode pression.

Mélanger en fin de cuisson

[Servir avec un vin blanc](#)