

Poulet au cari

Ingrédients:

1 1/2 livre de poulet, coupé en morceaux

1 gros oignon, haché

1 cuillère à thé de gingembre, râpé

1 cuillère à thé d'ail émincé

2 tomates hachées

1 cuillère à soupe de cari en poudre

1 cuillère à thé de poudre de chili

2-3 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à thé de sel

1 cuillère à soupe de coriandre hachée



Sélectionnez l'option SAUTÉ. Ajouter l'huile et les oignons dans l'instant pot. Faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

Ajouter le gingembre, l'ail et le poulet et faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Ajouter le reste des ingrédients et une tasse d'eau.



Sélectionner l'option **POULTRY/PRESSURE/ MANUAL**
et la minuterie pour 7 minutes.

Garnir de coriandre et servir sur du riz

Traduit de :

**Stewart, Diane Instant Pot: Top 1001 Instant Pot
Recipes For You**

**Instant Pot: Instant Pot Pressure Cooker Cookbook
With Easy And Healthy Recipes (Instant Pot
Cookbook, Instant Pot Recipes, Instant Pot Cookbook
For Two)"**