



Poulet au beurre

Programmes utilisés: Saisir et poulet
 Position de la valve: centrale
 Dépressurisation: manuelle
 Portions: 4

Préparation: 20 min **Cuisson:** 10 + 20 **Pressurisation:** 15 min **Temps total:** ± 1 h min

Quant.	Ingrédients	Coût approximatif \$
4	Poitrines de poulet tranchées en cube (env.750gr)	13,00
2	Boite de tomates en dés – épices italiennes	2,50
1	Cuil. à thé de gingembre frais	1,00
250	Grammes de beurre demi-sel	2,75
1	Bte de lait de coco	2,59
5	Cuil. à thé de Garam Masala	,50
2	Cuil. à thé de curcuma	,20
2	Cuil. à thé de cumin	,20
1	Cuil. à thé de poivre de cayenne	,10
		± 22,00
	Servir sur du riz avec du pain Naan	

Marche à suivre

- Rincer et trancher le poulet en cube d'environ 1 pouce
- Mettre le beurre dans l'autocuiseur et choisir le programme « Saisir »
- Quand le beurre grésille, déposer les cubes de poulet et faites griller de chaque côté environ 1 minute
- Pendant ce temps, dans un gros contenant, mélanger tous les autres ingrédients
- Lorsque le poulet est grillé, faire « Annuler » pour arrêter le programme
- Ajouter tous les autres ingrédients, et bien fermer le couvercle
- Placer la valve de dépressurisation en position centrale
- Choisir le mode « Poulet »
- Quand le programme est terminé, l'autocuiseur passe en mode réchaud
- Utiliser une pince ou des gants pour tourner la valve vers un côté afin d'actionner la dépressurisation manuelle

- Quand il n'y a plus de pression à l'intérieur, il sera possible d'ouvrir le couvercle. Vous ne devez pas forcer. Si il ne s'ouvre pas, c'est qu'il y a encore de la pression. Soyez patient ;-)
- Retirer le poulet
- Passer la sauce au pied mélangeur ou mélangeur afin d'en faire une sauce onctueuse.
- Verser la sauces sur les cubes de poulet et servir sur du riz ou nouilles