

## CHICKEN BIRYANI RICE (GLUTEN FREE)



Catégorie: Plats principaux & Poissons et viandes

Informations complémentaires Sans alcool, Sans gluten, Traditionnel

Créée le 2024-05-15  
Qualifié par Supercook SG  
Proposé par Supercook SG  
Temps total de préparation: 54:04 Minutes

Convient à la machine:  
- Supercook SC350  
- Supercook SC400

### LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 5 PERSONNES

<b>60 gramme(s)</b>	échalotes
<b>3 pièce(s)</b>	gousse d'ail
<b>15 gramme(s)</b>	ginger slices
<b>10 gramme(s)</b>	coriandre
<b>10 gramme(s)</b>	huile végétale
<b>20 gramme(s)</b>	Ghee
<b>2 pièce(s)</b>	bâton de cannelle
<b>3 pièce(s)</b>	graines de cardamome
<b>5 pièce(s)</b>	cloves
<b>700 gramme(s)</b>	chicken cut in 5-6cm pieces
<b>40 gramme(s)</b>	yogourt
<b>30 gramme(s)</b>	concentré de tomates
<b>20 gramme(s)</b>	miel
<b>10 gramme(s)</b>	sel
<b>120 gramme(s)</b>	tomates en morceaux
<b>1/4 cuillère(s) à café</b>	ground turmeric
<b>1/4 cuillère(s) à café</b>	coriandre moulue
<b>1/2 cuillère(s) à café</b>	ground black pepper

## 1. PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).

### OUTIL



Couteau mélangeur  
(pointu)



Spatule



Vapores



Tasse à mesurer

