

RIZ BIRYANI AU POULET (SANS GLUTEN)



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

60 gramme(s)	échalotes
3 pièce(s)	gousse d'ail
15 gramme(s)	Tranches de gingembre
10 gramme(s)	coriandre
10 gramme(s)	huile végétale
20 gramme(s)	Ghee
2 pièce(s)	bâton de cannelle
3 pièce(s)	graines de cardamome
5 pièce(s)	Clous de girofle
700 gramme(s)	Poulet coupé en morceaux de 5-6cm
40 gramme(s)	yogourt
30 gramme(s)	concentré de tomates
20 gramme(s)	miel
10 gramme(s)	sel
120 gramme(s)	tomates en morceaux
1/4 cuillère(s) à café	Curcuma moulu
1/4 cuillère(s) à café	coriandre moulue
1/2 cuillère(s) à café	Poivre noir moulu

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



Vapore



Tasse à mesurer

