

MON POULET AU CURRY



Catégorie: Plats principaux & Poissons et viandes

Créée le 2024-09-08

Qualifié par Supercook SG

Proposé par CerCad

Temps total de préparation: 24:30 Minutes

Convient à la machine:

- Supercook SC350

- Supercook SC400

LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

3 pièce(s)	Pilons de poulet entiers
20 gramme(s)	poudre de curry
1.5 cuillère(s) à café	sel
15-20 pièce(s)	Piments séchés
3 gousse	ail
10 pièce(s)	échalotes
5 pièce(s)	Noix de Candlenut
150 gramme(s)	Curcuma frais
10 gramme(s)	Galanga
60 gramme(s)	huile végétale
20 gramme(s)	eau
1 branche	Feuille de curry
2 pièce(s)	Citronnelle
100 gramme(s)	eau
200-240 gramme(s)	lait de coco
1 cuillère(s) à café	sucré
2-3 pièce(s)	pommes de terre

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

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