

# Poulet au Curry sauce coco et tomates

## Ingrédients

- 2 tasses de pâtes ou 225g (semoules de blé dur) 11min de cuisson ou plus
- 1 ½ tasse d'eau
- 1/2 tasse de Lait de coco
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. a table de bovril au poulet
- 1lb de poitrine de poulet en cube
- 1 tasse de tomates cerises
- 1 tasse de fleuron de chou fleur
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote française
- Sel poivre au goût
- Petite quantité d'eau pour les pâtes
- Poudre de cari
- Une tasse de coriandre fraîche

## Instructions

- Mettre les pâtes, le sel et l'eau dans la base de l'Intelli-Multicuisiseur.
- Ajouter le poulet dans le bol étuveur et saupoudrer généreusement de cari pour enrober la viande. Ensuite, saler et poivrer
- Dans l'Extra chef, émincer l'ail, l'échalote française et ajouter sur le poulet.
- Dans la passoire supérieure, mettre le chou-fleur et saupoudrer généreusement de cari. Mélanger pour enrober. Ajouter les tomates.
- Superposer et cuire 15 minutes à high. Laisser reposer 5 minutes sans ouvrir.
- Dans l'Extra chef, mettre les tomates cuites et hacher. Ajouter le lait de coco.
- Dans le hachoir Gagne-temps, hacher la coriandre.
- Mélanger le tout avec le reste des ingrédients.