

# Poulet au beurre sur riz Basmati

## Ingrédients

- 1 ½ lb de hauts de cuisses de poulet désossés sans la peau, coupés en morceaux
- 3 c. à soupe de beurre
- 1 échalote française
- 1 paquet de champignons parisiens
- 1 oignon jaune
- 3 c. à soupe de gingembre
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de poudre de cari
- ½ c. à thé de poudre d'ail
- 1 boîte de 284 ml de soupe condensée aux tomates, non diluée
- 284 ml de crème 35 % à cuisson (mesurée dans la boîte de soupe)
- 3 c. à soupe de coriandre fraîche
- 1 tasse de riz basmati
- 2 tasses d'eau
- Poivre

## Instructions

1. Dans le Hachoir gagne-temps, mettre l'échalote, le gingembre et les gousses d'ail, émincer très finement.
2. Dans le 1,75 L, de la TupperOndes, déposer le gingembre et l'ail avec 1 c. à soupe d'huile d'olive, la poudre de cari et la poudre d'ail et faire chauffer 1 minute à puissance maximale.
3. Ajouter le beurre et faire fondre 30 secondes.
4. Ajouter le poulet et mélanger.
5. Dans le Rapido-chef Pro, émincer les champignons et un oignon jaune. Ajouter au poulet.
6. Dans un Mélangeur-rapide, bien mélanger la crème et la soupe aux tomates. Verser sur le poulet.
7. Dans le 3 L, mettre le riz et l'eau.
8. En superposition, cuire 25 minutes.
9. Servir en ajoutant de la coriandre hachée finement à l'aide du Hachoir gagne-temps.