

# Aiguillettes de poulet, sauce curry et riz au thermomix

## Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 21 min	Durée : 26 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 9	Etapas : 12	Commentaires : 24	Astuces : 8

## Ingrédients

Pour la viande :

800G d'aiguillettes de poulet Pour le riz :

800G d'eau

300G de riz (basmati par exemple)

1 cube de bouillon volaille Pour la sauce :

4CàS de crème épaisse

1CàS de curry en poudre

1CàS de farine

1 oignon de taille moyenne

Sel et poivre

## Etapas

Cuisiner un plat complet viande et légume, grâce au thermomix TM31 ou TM5 de Vorwerk et son Varoma avec cette recette d'aiguillettes de poulet curry thermomix accompagnées de riz

Pour la viande:

Â»

Déposer les aiguillettes de poulet sur le plateau du varoma.

Pour le riz:

Â»

Mettre le riz style basmati dans le panier de cuisson après l'avoir rincer sous l'eau froide.

Â»

Mettre l'eau et le cube de bouillon dans le bol du thermomix.

Â»

Mettre le panier de cuisson dans le bol.

Â»

Fermer le bol et ajouter le varoma.

Â»

Programmer 16 minutes à la température varoma sur la vitesse 3.

Â»

A la sonnerie, réserver le riz et la viande au chaud.

Â»

Vider l'eau du bol.

Pour la sauce:

Â»

Eplucher l'oignon, le mettre dans le bol du thermomix et régler 5 secondes sur la vitesse 5 afin de le hacher. Racler les parois du bol avec la spatule.

## Aiguillettes de poulet, sauce curry et riz au thermomix

Â»

Mettre la crème épaisse, le curry, le sel, le poivre et la farine dans le bol du thermomix et régler 5 minutes sur 70°C à la vitesse 3.

Â»

Mixer 20 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Ajouter la sauce sur la viande blanche. Racler les parois de bol.

Vous pouvez dresser votre belle assiette et dégustez cette bonne recette de poulet thermomix. Ce plat complet est un régal, un vrai délice. Miam