**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 1.75L, 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 3L, mettre le riz au jasmin 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.