

# Tikka masala facile

🍴 2 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 20m

🥛 lait

Poulet et riz déshydratés à la sauce tikka masala. Prêt en 15 minutes.

Asie / Inde

## INGRÉDIENTS

<input type="checkbox"/> poulet déshydraté	<b>1 tasse</b>
<input type="checkbox"/> riz déshydraté <i>ou instantané</i>	<b>1 tasse</b>
<input type="checkbox"/> sauce tomate en poudre	<b>2 càs</b>
<input type="checkbox"/> lait entier en poudre	<b>2 càs</b>
<input type="checkbox"/> assaisonnement Tikka Masala	<b>1 càc</b>
<input type="checkbox"/> sel	
<input type="checkbox"/> sucre	
<input type="checkbox"/> eau	<b>250 ml</b>

## PRÉPARATION

– Préparation à la maison –

1. Mélanger le *poulet déshydraté*, le *riz déshydraté*, la *sauce tomate en poudre*, le *lait entier en poudre*, l'*assaisonnement Tikka Masala*, le *sel* et le *sucre* dans un sac hermétique.

– Utilisation sur le trail –

2. Verser le mélange dans une *casserole*. Ajouter *eau*, porter à ébullition à feu moyen et cuire *5 minutes* en remuant. Retirer du feu, couvrir et laisser reposer *5-10 minutes*.

dehydrated