

Pâtes poulet petits pois recette cookeo



Pâtes poulet petits pois recette cookeo

325 CALORIES 6 PP 5 SP

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'aiguillettes de poulet

400 g de petits pois

200 de pâtes

1 oignon

Huile

1 cube de bouillon de volaille

300 ml l d'eau

Sel

Poivre

Curcuma

Préparation

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve et faites dorer les oignons pendant une minute puis ajoutez les aiguillettes de poulet .

Ajoutez ensuite les pâtes et versez un bouillon composé de 300 ml d'eau dans la cuve .

Ajoutez les petits pois puis salez et poivrez.

Saupoudrez de [curcuma](#).

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

[Servez chaud](#) .