

# Poulet entier tomates champignons cookeo



## **Poulet entier tomates champignons cookeo**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

1 poulet

1 petite boîte de tomates pelées

200 g de champignons de Paris congelés

200 g d'oignons congelés

Thym

Huile d'olive

200 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

### **Préparation**

#### **Mode dorer**

Versez de l'huile d'olive dans la cuve et faites dorer le poulet et les oignons quand l'huile est chaude.

Ajoutez les champignons au bout de 2 mn.

Ajoutez les tomates pelées.

Salez, poivrez, saupoudrez de thym.

Versez le bouillon composé de 200 ml d'eau ,100 ml de vin blanc, d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

#### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 45 mn

[Servez chaud .](#)