Recette cookeo : coquillettes Boursin style weight watchers PDF

Téléchargez gratuitement le PDF de cette recette cookeo de coquillettes Boursin style weight watchers en cliquant sur l’image ou **ICI**

Coquillettes Boursin au poulet et au cookeo style weight watchers

Coquillettes Boursin la recette :

Ingrédients pour 6 personnes:

500 g d’émincés de poulet

1 cube de bouillon bœuf

1 verre de vin blanc

450 g de coquillettes

100 g de Boursin

Sel

Poivre

Préparation de ces coquillettes Boursin:

Découpez en morceaux les émincés de poulet Déposez les dans la cuve.

Ajoutez dans la cuve les morceaux de poulet, les coquillettes, le verre de vin blanc.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf, versez de l’eau pour recouvrir les ingrédients.

En mode « Cuisson rapide » ou « Cuisson sous pression » programmez 5 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le Boursin et mélangez pour servir chaud.