Cassoulet poulet recette cookeo



Cassoulet poulet recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 saucisses de Toulouse

200 g d’escalopes de poulet

500 g de haricots blancs

200 g de carottes

1 petite boite de tomates pelées

1 bouquet garni

1 petite boite de concentré de tomates

1200 ml d’eau

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel poivre

Préparation

Coupez les escalopes en morceaux

Coupez les carottes en rondelles

Versez l’huile d’olive dans la cuve et quand l’huile est chaude faites revenir les morceaux de poulet.

Ajoutez ensuite les saucisses, les carottes, la boite de tomates pelées.

Salez et poivrez.

Ajoutez les haricots blancs et le bouquet garni.

Versez l’eau et le cube de bouillon de bœuf émietté

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 50 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et servez chaud