

# Colombo poulet petits pois recette cookeo



## Colombo poulet petits pois recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

400 g à 600 g d'escalopes de poulet

600 g à 800 g de petits pois congelés

1 petite boîte de tomates pelées

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

100 ml de vin blanc

100 ml d'eau

1 oignon

Curry

### **Préparation**

Coupez l'oignon en morceaux. (vous pouvez aussi le passer au hachoir)

Versez l'huile d'olive dans la cuve .

Quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux d'oignon.

Faites revenir ensuite les morceaux d'escalopes de poulet

Ajoutez les petits pois .

Versez la boîte de tomates pelées.

Versez l'eau, le vin blanc.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Pour ceux qui aiment pourquoi pas du curry et du piment d'Espelette

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 6 mn

Servez chaud