Coquillettes poulet fromage cookeo



Coquillettes poulet fromage cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 d’escalopes de poulet

280 g de coquillettes

100 g de tomates cerise

500 ml d’eau

100 g de fromage frais

1 cube de bouillon de volaille

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

100 g de champignons de Paris

Préparation

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Lavez les tomates cerises.

Lavez et coupez les champignons de Paris en lamelles.

Préparez un bouillon avec 500 ml d’eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve ,quand l’huile est chaude faite revenir les morceaux de poulet.

Ajoutez ensuite les champignons de Paris ,les tomates cerises.

Versez le bouillon dans la cuve .

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de coquillettes **divisé par 2**

Quand la cuisson est terminée ajoutez le fromage frais et la cuillère à soupe de moutarde