

Escalope moutarde cookeo un réel plaisir



Escalope moutarde cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalope de poulet

300 g de champignons de Paris congelés

100 g d'oignons congelés

1 Cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe de moutarde

Curry

1 petit verre de rosé ou de blanc

1 brique de crème fraîche liquide

200 ml d'eau

2 cuillères à soupe de fécule de maïs

Huile d'olive

Préparation

Mode dorer

Faites revenir les oignons et les morceaux de poulet avec de l'huile d'olive dans la cuve.

Ajoutez ensuite les champignons de Paris

Saupoudrez de curry . Versez 200 ml d'eau avec le cube de bouillon de bœuf .

Salez et poivrez .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 8 mn

Quand la cuisson est terminée versez la crème fraîche et la moutarde et repassez en mode dorer pour faire épaissir la sauce

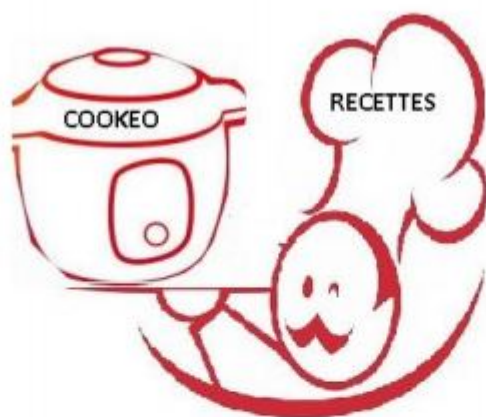
Mode dorer

Ajoutez 2 cuillères à soupe de fécule de maïs mélangez à l'aide d'un fouet . Quand la sauce a épaissi servez chaud avec un légume de votre choix

.



*Recettes***Cookeo**.net



1000 RECETTES COOKEO