

# Escalopes de poulet aux 4 légumes recette cookeo



## Ingrédients

400 g d'escalopes de poulet

100 g de champignons e Paris congelés

200 g de haricots verts congelés

400 g de pommes de terre

2 cuillères à soupe d'huile

Curry

300 ml d'eau

100 ml de vin blanc\*

1 cube de bouillon de boeuf

Sel

Poivre

## Préparation

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Epluchez ,passez sous l'eau les pommes de terre et coupez les en morceaux .

Préparez un bouillon avec 300 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf émietté.

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve. Faites dorer les morceaux d'escalope de poulet. Saupoudrez de curry

Ajoutez les champignons, les haricots ,les morceaux de pommes e terre et les petits pis dans la cuve.

Versez le bouillon préparé.

Salez et poivrez selon votre convenance

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 7 mn de cuisson