

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