Farfalles poulet Boursin recette cookeo



Farfalles poulet Boursin recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de Farfalles

400 g Escalopes de poulet

20 tomates cerises

1 cube de bouillon de bœuf

1 cuillère à soupe d’huile d’olive

2 cuillères à soupe de Boursin ou équivalent

500 ml d’eau

Préparation

Lavez et coupez les tomates cerises en 2.

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Mode dorer

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

Ajoutez ensuite les tomates cerises puis les farfalles.

Versez un bouillon composé de 500 ml d’eau et d’un cube de bouillon émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères à soupe de fromage ,mélangez et servez chaud .