

# 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 .

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr