

# **Fiche cookeo cuisses poulet haricots verts**



**Fiche cookeo cuisses poulet  
haricots verts 382 CALORIES 8 PP 10  
SP**



## Cuisses poulet haricots verts

382 calories 8 PP 10 SP



### Ingrédients pour 2 personnes

2 cuisses de poulet  
400 g de haricots verts  
100 g d'oignons congelés  
Herbe de Provence  
1 cube de bouillon de boeuf  
400 ml d'eau  
Huile d'olive  
Sel  
Poivre

### Préparation

#### Mode dorer

Faites revenir les cuisses de poulet dans la cuve avec de l'huile d'olive puis ajoutez les oignons quand les cuisses sont dorées.

Ajoutez les haricots verts. Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez 400 ml d'eau avec le cube de bouillon de boeuf émietté

**Cuisson rapide ou sous pression programmez 15 mn**

Servez chaud