

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