

Fiche recette cookeo : coquillettes au Boursin weight watchers

Coquillettes au Boursin W W

Cookeo
Moulinex

Coquillettes Boursin WW



Ingrédients pour 6 personnes:

500 g d'émincés de poulet
1 cube de bouillon bœuf
1 verre de vin blanc
450 g de coquillettes
100 g de Boursin
Sel
Poivre



Découpez en morceaux les émincés de poulet
Déposez les dans la cuve.

Ajoutez dans la cuve les morceaux de poulet,
les coquillettes, le verre de vin blanc.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf, versez
de l'eau pour recouvrir les ingrédients.

En mode « Cuisson rapide » ou « Cuisson sous
pression » programmez 5 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le
Boursin et mélangez pour servir chaud.

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

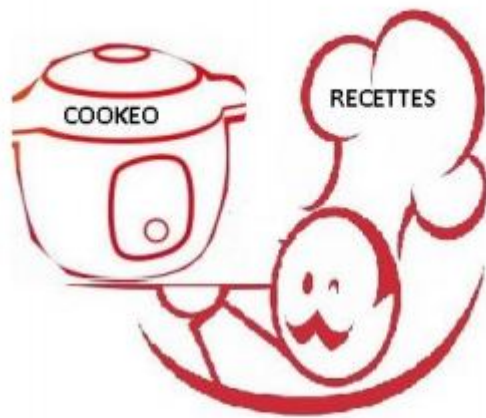
<https://www.facebook.com/cookeorecettes>

|

Fiche recette cookeo : coquillettes au Boursin weight watchers

Découvrez cette **recette** cookeo de coquillettes au Boursin weight watchers. Vous pouvez imprimer ou créer un PDF de cette fiche en

cliquant sur l'un des 2 onglets en haut à droite de l'article.



1000 RECETTES COOKEO