

# **Fiche recette cookeo cuisses de poulet aux câpres**



## Cuisses de poulet aux câpres



Préparation 5 mn Cuisson 20 mn Propoints 6 Calories 297

### Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de poulet  
2 cuillères à café d'huile d'olive  
100 g d'oignons congelés  
2 briques de tomates en jus  
1 cube de bouillon de bœuf  
1 verre de câpres  
100 ml d'eau  
2 cuillères à soupe de maïzena  
Sel  
Poivre

<https://www.facebook.com/groups/cookeorecettes/>  
<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

### Préparation

#### Mode dorer

Versez les 2 cuillères à café d'huile d'olive.

Faites dorer les morceaux d'oignons et les cuisses de poulet quand l'huile est chaude.

Versez les briques de tomates, l'eau avec le bouillon de cube de bœuf.

Ajoutez le verre de câpres.

Salez et poivrez selon votre convenance.

#### .Cuisson rapide ou cuisson sous pression

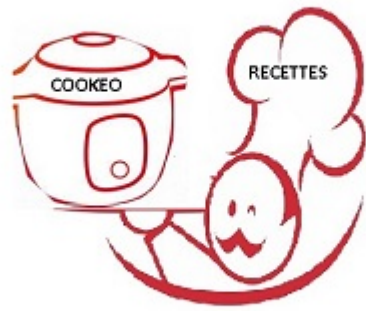
Programmez 20 mn

Vous pouvez épaissir la sauce si trop liquide avec de la maïzena en fonction dorer

Servez chaud.

Découvrez cette fiche recette cookeo cuisses de poulet aux câpres. Vous pouvez imprimez 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 ICI**



**1000 RECETTES COOKEO**