

Fiche recette cookeo cuisses de poulet aux champignons



Cuisses de poulet aux champignons



Préparation 5 mn **Cuisson** 25 mn **Propoints** 6 **Calories** : 310

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 cuisses de poulet
- 1 verre de vin blanc
- 200 g de champignons de Paris
- 1 cube de bouillon de poule
- 1 oignon
- Poivre
- Sel

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

Préparation
Mode dorer

Découpez l'oignon en morceaux.

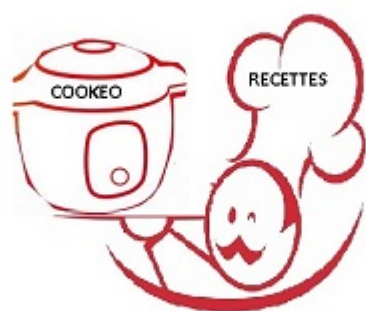
Ajoutez les ingrédients un à un .Commencez par les oignons .puis faites suivre les champignons et placez dans la cuve les cuisses de poulet .Versez le verre de vin blanc sur les ingrédients. Salez et poivrez .Plongez le cube de bouillon de poule.

Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients. ;

.Cuisson rapide ou cuisson sous pression
Programmez 25 mn

Découvrez cette Fiche recette cookeo cuisses de poulet aux champignons. 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 ICI



1000 RECETTES COOKEO