Fiche recette cookeo cuisses de poulet aux champignons

Cookeo Moulinex

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

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

Découvrez cette Fiche recette cookeo cuisses de poulet aux champignons. 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