

# Fiche recettes cookeo cuisses de poulet à la moutarde



**Cookeo**  
**Moulinex**

Cuisses de poulet à la moutarde



Préparation 5 mn

Cuisson 20 mn

Propoints 6

Calories 290

## Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de poulet  
2 cuillères à café d'huile d'olive  
100 g d'oignons congelés  
400 g de champignons de Paris congelés  
1 cube de bouillon de volaille  
4 cuillères à soupe de moutarde  
300 ml d'eau  
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 oignons et les cuisses de poulet quand l'huile est chaude.  
Ajoutez les champignons  
Versez l'eau avec le bouillon de cube de volaille.  
Salez et poivrez selon votre convenance.

### Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 20 mn  
Ajoutez les 4 cuillères de moutarde à la fin de la cuisson.  
Servez chaud.

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

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

# Fiche recettes cookeo cuisses de poulet à la moutarde

Découvrez cette  
fiche recette cookeo de cuisses  
de poulet à la moutarde. 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.**