

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 imprimez ou créer un PDF de

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