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.