

# **Fiche recettes cookeo cuisses de poulet gingembre**



**Cookeo**  
Moulinex

## Cuisses de poulet au gingembre



Préparation 5 mn

Cuisson 20 mn

Propoints 5

Calories 280



### Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de poulet  
2 cuillères à café d'huile d'olive  
2 gousses d'ail  
1 échalote  
400 g de champignons de Paris congelés  
1 cube de bouillon de volaille  
2 cuillères à café de gingembre moulu  
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 gousses d'ail coupées en morceaux, l'échalote et les cuisses de poulet quand l'huile est chaude.

Ajoutez les champignons.

Versez l'eau avec le bouillon de cube de volaille.

Versez les cuillères à café de gingembre

Salez et poivrez selon votre convenance.

**.Cuisson rapide ou cuisson sous pression**

Programmez 20 mn

Servez chaud.

## Fiche recettes cookeo cuisses de poulet gingembre

Découvrez cette fiche recette cookeo de cuisses de poulet gingembre. 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.

