Hachés poulet tomates recette cookeo

Hachés poulet tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de viande hachée de poulet

200 g de champignons de Paris

1 petite boite de tomates pelées

100 ml de vin blanc

1 oignon

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cube de bouillon de volailles

200 ml d’eau

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux

Passez les champignons sous l’eau et émincez les .

Préparez un bouillon avec 200 ml d’eau ,un cube de bouillon de volailles et 100 ml de vin blanc.

Versez l’huile d’olive dans la cuve ,quand l’huile est chaude déposez la viande hachée de poulet dans la cuve.

Ajoutez ensuite les morceaux d’oignons.

Ajoutez les champignons de Paris

Ajoutez les tomates pelées.

Versez le bouillon composé de 100 ml de vin blanc,200 ml d’eau et d’un cube de bouillon de volailles.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères à café de concentré de tomates et la cuillère à soupe de moutarde ,mélangez.

Servez chaud