

Hauts de cuisses petits pois pdt cookeo



Hauts de cuisses petits pois pdt cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 hauts de cuisses de poulet

1 grosse boîte de petits pois carottes

6 pommes de terre

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de volailles

400 ml d'eau

400 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Epluchez ,passez sous l'eau et coupez les pommes de terre en morceaux

Préparez un bouillon avec 400 ml d'eau, un cube de bouillon de volailles émietté

Salez et poivrez selon votre convenance

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve puis faites dorer les hauts de cuisses

Ajoutez les oignons

Saupoudrez de curry

Versez le bouillon préparé

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 17mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les petits pois carottes et les morceaux de pommes de terre.

Reprogrammez une cuisson sous pression ou cuisson rapide pour 5 mn

servez chaud