

One pot Pennes poulet vache qui rit cookeo



One pot Pennes poulet vache qui rit cookeo

Ingédients pour 4 personnes

4 portions de vache qui rit ou équivalent

400 g d'escalopes de poulet ou de dinde

200 g de champignons de Paris frais ou congelés

1 cube de bouillon de bœuf

1 cuillère à soupe de moutarde

100 ml de vin blanc

280 g de penne ou pâtes de votre choix

300 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Déposez dans la cuve :

- Les penne
- Les morceaux d'escalopes
- Les champignons de Paris

Versez un bouillon composé de 100 ml de vin blanc, 300 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de penne divisé par 2

Quand la cuisson est terminée ajoutez la cuillère à soupe de moutarde. Mélangez.

Ajoutez les portions de vache qui rit et faites-les fondre.

Servez chaud