

Paupiettes poulet pdt courgettes au cookeo



Paupiettes poulet pdt courgettes au cookeo

Ingédients pour 4 personnes

4 paupiettes de poulet

600 g de courgettes

600 g de pommes de terre

400 ml d'eau

1 cube de bouillon d'épices

1 cuillère à soupe d'huile

Sel

Poivre

Préparation

Passez les courgettes sous l'eau et coupez-les en morceaux

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

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve quand l'huile est chaude faites revenir les paupiettes puis les oignons pour les faire dorer.

Versez l'eau, avec le cube d'épices émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les morceaux de pommes de terre et de courgettes

Reprogrammez une cuisson pour 6 mn

Servez chaud

<