

# Paupiettes poulet tomates cookeo



## Paupiettes poulet tomates cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

4 paupiettes de poulet

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile

1 petite boîte de concentré de tomates

100 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de champignons de Paris

Sel

Poivre

## **Préparation**

Epluchez et coupez l'oignon en morceaux .

Egouttez les champignons et passez les sous l'eau.

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faites dorer les morceaux d'oignons quand l'huile est chaude.

Ajoutez les paupiettes pour les faire dorer.

Ajoutez ensuite les champignons de Paris .

Versez 100 ml d'eau et 100 ml de vin blanc.

Salez et poivrez selon votre convenance.

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 10 mn de cuisson .

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et la moutarde . Mélangez .

Servez chaud .