

Paupiettes poulet tomates recette cookeo



Paupiettes poulet tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes :

400 g paupiettes de poulet

1 oignon

400 g de carottes

400 g de champignons de Paris congelés

1 cube de bouillon de volaille

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

50 ml de vin blanc

150 ml d'eau

1 petite boîte de concentré de tomates

Sel, poivre

Préparation

Epluchez les carottes . Coupez les en morceaux

Coupez l'oignon en morceaux (ou utilisez de l'oignon congelé)

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve ,quand l'huile est chaude ajoutez les paupiettes de poulet. Faites les dorer sur toutes leurs faces.

Ajoutez les morceaux d'oignons et faites les dorer.

Ajoutez les morceaux de carottes et les champignons de Paris ;.

Versez un bouillon composé de 50 ml de vin blanc ,150 ml d'eau et d'un cube de bouillon de volaille émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères de crème fraîche et la boîte de concentré de tomates

Servez chaud

