# Petits pois pommes de terre poulet recette cookeo

## Petits pois pommes de terre poulet recette cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

400 g d’escalopes de poulet

600 g de petits pois congelés

400 g de pommes de terre

250 ml d’eau

50 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de boeuf

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Curry

**Préparation**

Epluchez ,lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Préparez un bouillon avec 250 ml d’eau ,50 ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf émietté

**Mode dorer**

Versez l’huile dans la cuve du cookeo

Déposez les morceaux de poulet dans la cuve .

Saupoudrez de curry

Ajoutez les petits pois et les morceaux de pommes de terre

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 5 mn