Potée légumes poulet recette cookeo



Potée légumes poulet recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500g d’escalopes de poulet

200 g de poireaux congelés ou frais

500 g de pommes de terre

500 g de carottes

2 navets

1 oignon

1 demi chou

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de volaille

300 ml d’eau

1 cuillère à soupe d’huile d’olive

Curry

Préparation

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Passez vos poireaux sous l’eau et coupez -les en rondelles.

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Epluchez et coupez les carottes en morceaux

Epluchez et coupez les navets en morceaux.

Coupez l’oignon en morceaux.

Effeuillez le chou et passez les feuilles sous l’eau

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les steaks de porc.

Ajoutez les morceaux d’oignons pour les faire dorer.

Ajoutez ensuite les morceaux de poireaux, pommes de terre, navets, carottes

Versez l’eau et le vin blanc et le cube de bouillon de bœuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn.

Servez chaud.