

# Poule au riz recette cookeo



## Ingrédients pour 4 personnes

1 poule

2 carottes

2 poireaux

1 oignon

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

1 bouquet garni

200 g de crème fraîche

1 cube de bouillon de volaille

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de maïzena

Sel

Poivre

## **Préparation**

Lavez vos poireaux et coupez-les en rondelles.

Epluchez les carottes et coupez-les en rondelles.

Coupez l'oignon en morceaux.

## **Mode dorer**

Versez l'huile d'olive dans la cuve et faites dorer la poule. Quand la poule est dorée ajoutez les morceaux d'oignons et faites-les dorer environ 2 mn.

Versez ensuite un bouillon composé de 100 ml de vin blanc et 100 ml d'eau.

Salez et poivrez selon votre convenance.

## **Cuisson rapide ou cuisson sous pression**

Programmez 20 mn

Au bout de 20 mn ouvrez votre cookeo, ajoutez 200 ml d'eau.

Ajoutez les carottes et les poireaux.

Ajoutez 200 ml d'eau.

## **Reprogrammez 10 mn de cuisson rapide ou sous pression.**

Quand la cuisson est terminée réservez la poule dans un plat et coupez-la en morceaux. Ajoutez les cuillères à soupe de crème fraîche dans la cuve.

## **Passez en mode dorer**

Ajoutez la cuillère à soupe de maïzena. Faites épaissir la sauce. Quand la sauce a épaissi plongez les morceaux de poule dans la cuve avec les légumes, passez en **maintien au chaud**.

Pendant le maintien au chaud faites cuire votre riz selon les indications du paquet.

Quand le riz est cuit, égouttez-le et servez avec la poule et les légumes.

Servez chaud.

.