

Poulet ananas recette cookeo



Poulet ananas recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 escalopes de poulet

1 petite boîte d'ananas en morceaux

1 oignon

Curry

200 ml d'eau

3 cuillères à soupe d'huile de tournesol

1 pincée de piment d'Espelette

Sel

Poivre

Préparation

Coupez le poulet en morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez les rondelles d'ananas en morceaux. (Conservez le jus)

Versez l'huile dans la cuve.

Faites dorer les morceaux d'escalopes de poulet quand l'huile est chaude.

Ajoutez les oignons et faites-les dorer également.

Ajoutez les morceaux d'ananas.

Versez 200 ml d'eau dans la cuve.

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 MN

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve.

Repassez en mode dorer.

Ajoutez le jus de la boîte d'ananas.

Saupoudrez de curry.

Ajoutez une pincée de piment d'Espelette.

Servez chaud