

# Poulet aux cèpes recette cookeo



## Poulet aux cèpes recette cookeo

### Ingrédients pour 6 personnes

1 kg de cèpes

6 cuisses de poulet

200 g d'oignons congelés

1 cube de bouillon de bœuf

Concentré de tomates

300 ml de vin rouge

Sel

Poivre

Huile d'olive

## **Préparation**

### **Mode dorer**

Versez de l'huile d'olive dans la cuve puis faites revenir les cèpes.

Egouttez les champignons en enlevant la cuve du cookeo . Repositionnez la cuve et poursuivez la cuisson des champignons . Rajoutez un peu d'huile si nécessaire .

Ajoutez les oignons dans la cuve .

Réservez les champignons . Versez à nouveau de l'huile d'olive et faites dorer les cuisses de poulet .

Remettez les champignons dans la cuve . Ajoutez le vin rouge et de l'eau et le cube de bouillon de bœuf .

Salez et poivrez .

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

Programmez 50 mn .

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates. Servez chaud