

# Poulet Boursin recette cookeo



## Poulet Boursin recette cookeo

202 CALORIES 4 PP 2 SP

### Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalopes de poulet

400 g de courgettes

100 g de Boursin

1 cube de bouillon de volaille

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

200 ml d'eau

Sel

Poivre

## **Préparation**

Coupez le poulet et les courgettes en morceaux

### **Mode dorer**

Versez les 2 cuillères à soupe d'huile dans la cuve . Quand l'huile est chaude faite dorer les morceaux de poulet .

Ajoutez au bout de 2 mn les morceaux de courgettes.

Versez un bouillon composé de 200 ml d'eau et d'un cube de bouillon de volaille émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

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

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la cuillère à soupe de moutarde et le Boursin .

[Mélangez et servez chaud](#)

**Des Milliers de livres,  
de formations à télécharger**



**1TPE.com**