Poulet cola cookeo weight watchers

Poulet cola cookeo weight watchers

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d’escalope de poulet

2 cuillères à café d’huile d’olive

Sel

Poivre

2 citrons

150 ml de cola

100 ml d’eau

1 cuillère à soupe de gingembre moulu

Préparation

Mode dorer

Versez l’huile d’olive et faites dorer le poulet coupé en morceaux .

Au bout d’environ 3 mn ajoutez le cola et les 100 ml d’eau

Ajoutez le gingembre et mélangez.

Versez le jus de citron .

Salez et poivrez .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn . Servez chaud .