# Poulet en ratatouille recette cookeo

# Poulet en ratatouille recette cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

400 g d’aiguillettes de poulet

1 grosse boite de tomates pelées

300 g de pois chiche

1 aubergine

3  courgettes

1 oignon

1 poivron jaune

400 ml d’eau

Ail semoule

1 cube de bouillon de légumes

1 cuillère à soupe d’huile d’olive

Thym ou herbes de Provence

Sel

Poivre

Curry ou cumin

**Préparation**

Préparez un bouillon avec 400 ml d’eau et un cube de bouillon de légumes émietté

Epépinez et coupez les poivrons en morceaux

Coupez l’oignon  en morceaux

Lavez et coupez les courgettes et l’aubergine  en morceaux

Egouttez les pois chiches et passez les sous l’eau

**Mode dorer**

Versez l’huile d’olive dans la cuve  .Quand l’huile est chaude faites dorer les aiguillettes  de poulet et les morceaux d’oignon.

Saupoudrez de curry

Saupoudrez de thym et d’ail semoule

Ajoutez les morceaux d’oignons pour les faire dorer.

Ajoutez les morceaux d’aubergine, de courgettes ,de poivron ,les pois chiches et les tomates pelées

Versez 400 ml d’eau avec un cuve de bouillon de volaille émietté.

Salez et poivrez .

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée  servez chaud