

# Poulet entier moutarde recette cookeo



# Poulet entier moutarde recette cookeo

## Ingrédients

1 poulet

300 g de champignons de Paris

100 g d'oignons congelés ou un oignon

2 cuillères à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

1 cube de bouillon de volailles

Huile d'olive

Sel

Poivre

## **Préparation**

### **Mode dorer**

Versez de l'huile d'olive dans la cuve et faites revenir les oignons et le poulet sur toutes ses faces .

Ajoutez les champignons

Versez le bouillon composé d'eau , de vin blanc et du cube de bouillon de volailles.

Salez et poivrez selon votre convenance.

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

Programmez 15 mn pour 500 g .Pour mon poulet de 1 , 3 kg je vais programmer 37 mn