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 programmez 37 mn