Poulet entier sauce moutarde recette cookeo

Poulet entier sauce moutarde recette cookeo

Ingrédients

1 poulet

1 oignon

2 cuillères à soupe de moutarde

4 cuillères à soupe de crème fraîche

3 cuillères à soupe de farine

100 ml de vin blanc

200 ml d’eau

1 cube de bouillon de boeuf

Huile d’olive

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux

Préparez un bouillon avec 200 ml d’eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf émietté.

Diluez les cuillères de farine dans un peu d’eau

Mode dorer

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

Versez le bouillon composé d’eau , de vin blanc et du cube de bouillon de boeuf

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 45 mn

Quand la cuisson est terminée réservez le poulet dans un plat qui va au four . Enfournez à 180° pour maintenir le poulet au chaud

Réservez également le bouillon dans un récipient

Repassez en mode dorer

Versez de l’huile d’olive dans la cuve et faites revenir les oignons

Versez le bouillon dans la cuve ajoutez la crème fraîche et la moutarde et les cuillères de farine diluées dans un peu d’eau

Remuez de temps en temps . Quand la sauce a épaissi

Versez la sauce dans le plat qui va au four avec le poulet

Salez et poivrez selon votre convenance

Servez chaud