

Poulet façon libanaise recette cookeo



Poulet façon libanaise recette cookeo

225 CALORIES 5 PP 2 SP

Ingrédients pour 4 personnes

600 g d'escalopes de poulet coupées en [morceaux](#)

1 yaourt nature

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 citron

2 gousses d'ail

Sel

Poivre

Persil quelques branches

Préparation

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Pressez le jus d'un citron .

Ciselé du persil (quelques branches)

Coupez l'ail en morceaux .

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve .

Quand l'huile est chaude faites dorer le poulet et ajoutez les morceaux de gousse d'ail et le persil ciselé.

Versez 200 ml d'eau et le jus du citron .

Salez et poivrez .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le yaourt nature ,mélangez et [servez chaud](#) .

