

Poulet poireaux recette cookeo



Poulet poireaux recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de poireaux frais ou congelés

1oignon

600 g d'escalopes de poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

3 cuillères à soupe de sauce soja

1 cube de bouillon de volailles

Sel

Poivre

Curry

100 ml de vin blanc

100 ml d'eau

Préparation

Coupez les escalopes en morceaux

Coupez l'oignon en morceaux.

Passez les poireaux sous l'eau et coupez-les en rondelles si ce sont des poireaux frais.

Dans un récipient versez l'huile et la sauce soja sur les morceaux d'escalopes

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,100 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Mode dorer

Versez dans la cuve une cuillère à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les oignons et faites dorer.

Ajoutez les morceaux d'escalopes de poulet imprégnées de la sauce soja /huile.

Ajoutez les poireaux.

Versez le bouillon préparé avec l'eau, le vin blanc et le cube de bouillon de volaille.

Saupoudrez de curry.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn. Servez chaud