

# Poulet pommes de terre petits pois cookeo



## Poulet pommes de terre petits pois cookeo

200 CALORIES 4 PP 1 SP

### **Ingrédients pour 4 personnes**

400 g d'escalopes de poulet

400 g de petits pois

400 g de pommes de terre

200 ml d'eau

1 cube de bouillon de volaille

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

## **Préparation**

Epluchez ,lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Déposez les morceaux de poulet dans la cuve .

Ajoutez les petits pois et les morceaux de pommes de terre

Versez les 200 ml d'eau avec un cube de bouillon de volaille émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 5 mn

Astuce

Vous pouvez ajoutez à cette recette des oignons par exemple . Alors il faudra avant la cuisson rapide ou sous pression utilisez le mode dorer avec de l'huile par exemple , du beurre ou de la margarine . Vous pourrez ainsi en profiter pour faire revenir les morceaux de poulet et d'oignons.