

Poulet pommes de terre recette cookeo



Poulet pommes de terre recette cookeo

250 CALORIES 5 PP 4 SP

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalope de poulet

400 g de pommes de terre

200 g de champignons de Paris frais ou congelé

50 ml de vin blanc

150 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de volaille

Préparation

Epluchez les pommes de terre et passez les sous l'eau.

Coupez les pommes de terre en morceaux.

Coupez les champignons de Paris en morceaux s'ils sont frais

Coupez les escalopes de poulet en morceaux également.

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve puis quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux de poulet pendant 2 à 3 mn puis ajoutez les champignons de Paris en morceaux .

Ajoutez les morceaux de pommes de terre .

Versez un bouillon composé de 50 ml de vin blanc ,150 ml d'eau et d'un cube de bouillon de volaille émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn .

[Servez chaud .](#)

Astuce

Vous pouvez mettre tous les ingrédients dans un plat qui va au four quand la cuisson est terminée . Cela permet de maintenir au chaud et de donner un aspect doré à votre plat .

**Des Milliers de livres,
de formations à télécharger**



1TPE.com