

# Poulet pommes de terre tomates recette cookeo



## Poulet pommes de terre tomates recette cookeo

### Ingrédients 4 personnes

600 g d'escalopes de poulet

1 oignon rouge

800 g de pommes de terre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de volailles

200 ml d'eau

Sel

Poivre

Curry

### **Préparation**

Epluchez les pommes de terre, passez les sous l'eau puis coupez les en morceaux.

Coupez les escalopes en morceaux

Hachez votre oignon rouge.

Saupoudrez de curry

Préparez un bouillon avec 200 ml d'eau ,100ml de vin blanc et un cube de bouillon de volailles émietté

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux d'escalopes de poulet et l'oignon haché.

Versez le bouillon dans la cuve.

Salez et poivrez.

Ajoutez les tomates pelées.

### **Cuisson sous pression ou cuisson rapide**

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates, mélangez et servez chaud