

Recette cookeo : coquillettes au poulet express



Poulet express la recette

Ingrédients pour 4 personnes

3 escalopes de dinde de poulet

400 g de coquillettes

200 g de champignons de Paris congelés

1 cube de bouillon de boeuf

2 cuillères à soupe de moutarde

Poivre

200 ml d'eau

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Préparation de ce poulet express

Allumer votre cookeo ,sélectionnez cuisson rapide. Ajouter l'ensemble des ingrédients dans la cuve en commençant par le poulet que vous avez coupé en morceaux ,les champignons ,le cube de bouillon de boeuf.

Ajouter 2 cuillères à soupe de moutarde,de l'eau et poivrer selon votre convenance.

Programmez 5 mn de cuisson rapide.

Quand la cuisson est terminée, ouvrez le couvercle de votre cookeo ,mélangez et ajoutez les 2cuillères à soupe de crème fraîche. Servez chaud.

Cookeo
Moulinex

Coquillettes au poulet express



Ingrédients pour 4 personnes

3 escalopes de dinde de poulet

400 g de coquillettes

200 g de champignons de Paris congelés

1 cube de bouillon de boeuf

2 cuillères à soupe de moutarde

Poivre

200 ml d'eau

2 cuillères à soupe de crème fraîche



<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

Préparation

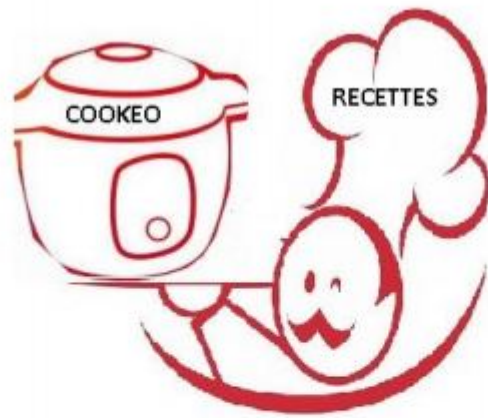
Allumer votre cookeo ,sélectionnez cuisson rapide. **Ajouter l'ensemble des ingrédients dans la cuve en commençant par le poulet que vous avez coupé en morceaux ,les champignons ,le cube de bouillon de boeuf.**

Ajouter 2 cuillères à soupe de moutarde,de l'eau et poivrer selon votre convenance.

Programmez 5 mn de cuisson rapide.

Quand la cuisson est terminée, ouvrez le couvercle de votre cookeo ,mélangez et ajoutez les 2cuillères à soupe de crème fraîche. Servez chaud.

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>



1000 RECETTES COOKEO