

Recette cookeo : cuisses de poulet aux champignons



Une recette légère présentant peu de calories et rapide que vous pouvez réaliser au cookeo mais aussi dans un faitout .

Ingrédients pour 5 personnes

5 cuisses de poulet

1 verre de vin blanc

200 g de champignons de Paris

1 cube de bouillon de poule

1 oignon

Poivre

Sel

Préparation de ses cuisses de poulets

Découpez l'oignon en morceaux.

Allumez votre cookeo et positionnez vous en position manuelle puis ajoutez les ingrédients un par un.

Commencez par les oignons .puis faites suivre les champignons et placez dans la cuve les cuisses de poulet .Versez le verre de vin blanc sur les ingrédients. Salez et poivrez .Plongez le cube de bouillon de poule.

Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients. ;

Passez en cuisson rapide pour une programmation de 25 mn .Choisissez départ immédiat ou différé.

Servez chaud avec un légume de votre choix.