Fiche recette cookeo cuisses de poulet au cidre

Cookeo

Moulinex

Cuisses de poulet au cidre

Préparation 5 *mn* ***Cuisson*** 20 mn **Propoints** 7 **Calories 336**

Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de poulet
2 cuillères à café d'huile d'olive
100 g d'oignons congelés
200 g de champignons de Paris congelés
500 ml de cidre
3 cuillères à soupe de crème fraîche
Sel
Poivre

https://www.facebook.com/groups/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com/category/cookeo/

Préparation

Mode dorer

Versez les 2 cuillères à café d'huile d'olive.
Faites dorer les morceaux d'oignons et les cuisses de poulet quand l'huile est chaude.
Ajoutez les champignons de Paris.
Versez le cidre.
Salez et poivrez selon votre convenance.

.Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 20 mn
Ajoutez la crème fraîche quand la cuisson est terminée.
Servez chaud.

Fiche recette cookeo cuisses de poulet au cidre

Découvrez cette fiche recette cookeo cuisses de poulet au cidre Vous pouvez imprimez ou créer un PDF de cette fiche en cliquant sur l'un des 2 onglets en haut à droite de l'article.

1000 RECETTES COOKEO ICI