

# **Fiche recette cookeo cuisses de poulet au cidre**



## 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

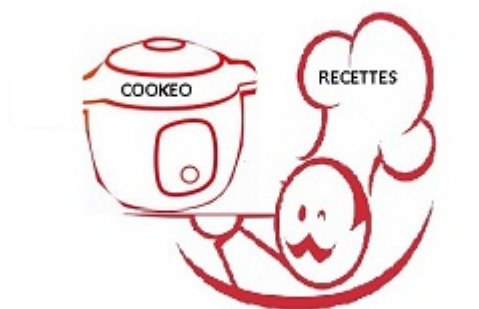
Ajoutez la crème fraîche quand la cuisson est terminée.

Servez chaud.

**Fiche recette cookeo cuisses de poulet au cidre**

**Découvrez cette fiche recette cookeo cuisses de poulet au cidre**  
**Vous pouvez imprimer 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



1000 RECETTES COOKEO