

# Salade poulet poivrons tomates préparation cookeo



# Salade poulet poivrons tomates préparation cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

200 g de tomates cerise

400 g d'escalopes de poulet

800 g de poivrons frais ou lanières de poivrons congelées

Ciboulette

1 verre de vin blanc

Sel

Poivre

Piment d'Espelette

Jus de citron ou 1 citron pressé

5 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

### **Préparation**

Coupez les escalopes de poulet en morceaux.

Coupez et épépinez les poivrons si vous utilisez du poivron frais.

Coupez les tomates cerises en 2

### **Mode dorer**

Versez de l'huile dans la cuve et faites revenir les morceaux de poulet puis ajoutez les morceaux de poivron.

Versez le verre de vin blanc et 200 ml d'eau.

Salez et poivrez.

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

Programmez 5 mn.

Quand la cuisson est terminée laissez refroidir à l'air libre.

Egouttez ensuite l'ensemble de la préparation net déposez la dans un saladier.

Préparez une vinaigrette en mélangeant:

- Le vinaigre
- L'huile
- Le jus de citron
- Les morceaux de ciboulette
- Du piment D'Espelette ou autre selon votre convenance.

Versez la vinaigrette dans le saladier et mélangez avec le poulet et les poivrons. Placez au frigo Servez Frais

