

Sautés poulet tomates extra crisp cookeo



Sautés poulet tomates extra crisp cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de sautés de poulet

1 petite boîte de tomates pelées

Sel

Poivre

Basilic déshydraté ou frais

50 ml de vin blanc

Une cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe d'huile

Préparation

Versez l'huile dans la cuve et déposez les sautés de porc.

Mélangez avec les tomates pelées ,la moutarde le vin blanc.

Cuisson

Programmez 20 mn à 200 °

Vérifier la cuisson toutes les 5 mn environ . Remuez .

Au bout de 15 mn de cuisson ajoutez le mélange tomates pelées ,moutarde ,vin blanc .

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de basilic.

Reposez votre couvercle puis laissez finir la cuisson pour 5 mn .

Servez chaud avec un féculent de votre choix .