

Spaghettis poulet artichauts recette cookeo



Spaghettis poulet artichauts recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500 g d'escalope de poulet

2 à 3 gousses d'ail

250 g de spaghettis

225 g de Cœur d'artichaut en conserve

40 ml de jus de citron

Eau pour recouvrir

60 g de parmesan

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de légumes

Préparation

Hachez les gousses d'ail

Coupez le poulet en morceaux

Egouttez et passez sous l'eau les cœurs d'artichauts.
Coupez-les en 2.

Déposez pendant au moins 10 mn les spaghettis dans un récipient avec de l'eau pour les ramollir et ne pas avoir à les couper en 2 pour les mettre dans la cuve

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve faites revenir les morceaux de poulet puis les cœurs d'artichaut coupés en morceaux.

Ajoutez l'ail haché.

Versez l'eau ;

Emiettez le cube de bouillon de légumes.

Salez et poivrez selon votre convenance

Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis et divisez par 2

Quand la cuisson est terminée égouttez si nécessaire la cuve. Redéposez les ingrédients dans la cuve puis ajoutez le jus de citron.

Mélangez et servez chaud avec du parmesan.