

Spaghettis poulet champignons recette cookeo



Spaghettis poulet champignons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalope de poulet

500 g de champignons de Paris frais ou congelés

2 cuillères à soupe de crème fraîche de crème fraîche

1 cube de bouillon de volaille

1 oignon

300 g de spaghettis

Eau pour recouvrir

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 verre de vin blanc

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les champignons de Paris si ce sont des frais (passez les sous l'eau avant)

Coupez l'oignon en morceaux.

Mélangez dans un récipient la moutarde et la crème fraîche.

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve et faites revenir le poulet et les morceaux d'oignons.

Ajoutez les champignons.

Ajoutez le verre de vin blanc

Salez et poivrez.

Versez 600 ml d'eau et émiettez le cube de bouillon de volaille.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis divisé par 2

Quand la cuisson est terminée, égouttez la cuve (si trop d'eau) , ajoutez la préparation de crème fraîche et de moutarde.

Servez chaud

