

Spaghettis poulet citron cookeo



Spaghettis poulet citron cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalope de poulet

200 g de champignons de Paris

1 citron

100 g de crème fraîche

1 cube de bouillon de bœuf

1 gousse d'ail

280 g de spaghettis

Eau pour recouvrir

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

Préparation

Egouttez les champignons de Paris et passez les sous l'eau

Coupez le poulet en morceaux .

Râpez le zeste du citron.

Coupez l'ail en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve et faites revenir les morceaux d'escalopes de poulet

Faites revenir les morceaux d'ail dans la cuve .

Ajoutez les champignons.

Ajoutez le zeste de citron

Salez et poivrez.

Versez un bouillon composé de 600 ml d'eau et un cube de bœuf émietté.

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 , ajoutez la crème fraîche et le jus de citron.

Servez chaud