# Spaghettis poulet olives cookeo

**Spaghettis poulet olives cookeo**

**Ingrédients pour 4 personnes**

400 g d’escalopes de poulet coupées en morceaux

240 g de spaghettis

100 g d’oignons congelés

1 cuillère à café d’ail déshydraté

100 g d’olives vertes dénoyautées

1 cube de bouillon de bœuf

300 ml d’eau

Huile d’olive

Sel

Poivre

**Préparation**

**Mode dorer**

Versez l’huile dans la cuve et faites dorer les morceaux de poulet. Faites dorer ensuite les oignons.

Ajoutez les olives vertes,l’ail déshydraté.

Salez et poivrez.

Cassez les spaghettis en 2 puis mettez les dans la cuve .

Versez 300 ml d’eau avec le cube de bouillon de bœuf

Mode cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn (le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2

Servez chaud