

# Spaghettis poulet poivron recette cookeo



## Spaghettis poulet poivron recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

500 g d'escalope de poulet

1 poivron rouge

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

Sel

Poivre

500 ml d'eau

1 cube de bouillon de volaille

### **Préparation**

Épépinez et coupez le poivron en morceaux

Préparez un bouillon avec 500 ml d'eau et un cube de bouillon de volaille émietté

Faites tremper les spaghettis dans de l'eau pour les ramollir

Mélangez le concentré de tomates avec la moutarde

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de poulet et de poivron

Ajoutez les spaghettis et les tomates pelées

Versez le bouillon préparé (l'eau doit recouvrir les spaghettis)

Salez et poivrez selon votre convenance.

### **Cuisson rapide ou cuisson sous pression**

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le mélange concentré de tomates moutarde. Mélangez.

Servez chaud