

Spaghettis poulet tomates cookeo



Spaghettis poulet tomates cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de spaghettis

400 g d'escalopes de poulet

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de moutarde

200 g de tomates cerises

2 cuillères à soupe de crème fraîche

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

Eau pour recouvrir les ingrédients

Poivre

Préparation

Coupez le poulet en morceaux

Passez les tomates cerises sous l'eau

Coupez les spaghettis en 2

Mode dorer

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

Ajoutez les tomates cerises dans la cuve.

Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients. Emiettez un cube de bouillon de bœuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

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 et redéposez les ingrédients dans le cookeo puis ajoutez la crème fraîche, la moutarde et le concentré de tomates mélangez .

Servez chaud

frameborder= »0">