

# Blanquette poulet recette cookeo



## Blanquette poulet recette cookeo

Pour cette recette cookeo de blanquette de poulet vous avez possibilité de la consommer sans ajouter de féculents ou au contraire de la consommer avec des pâtes ou du riz. Si vous souhaitez consommer la recette sans rajouter de féculents, vous pouvez alors augmenter la quantité de légumes sans changer le temps de cuisson ni la quantité de liquide (eau et vin blanc)

### Ingrédients pour 4 personnes

600 g d'escalopes de poulet

200 g de carottes

400 g de poireaux frais ou congelés

100 ml de vin blanc

1 cuillère à soupe de maïzena ou de farine diluée dans de l'eau.

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de volaille

200 ml d'eau

100 g de crème fraîche

20 g de moutarde (1 cuillère à soupe)

1 oignon

2 cuillères soupe d'huile

### **Préparation**

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez les carottes en rondelles

Passez sous l'eau et coupez les poireaux en rondelles si ce sont des poireaux frais

### **Mode dorer**

Faites fondre le beurre dans la cuve, quand le beurre est fondu et bien chaud faites dorer les oignons et ajoutez ensuite les morceaux d'escalopes de poulet.

Ajoutez les rondelles de poireaux et de carottes dans la cuve

Versez un bouillon composé de 200ml d'eau et d'un cube de bouillon de volaille émietté et d'un verre de vin blanc.

Salez et poivrez selon votre convenance

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

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le crème fraîche et la moutarde mélangez.

Repassez en mode dorer puis ajoutez la cuillère à soupe de maïzena pour faire épaissir la sauce . Quand la sauce a épaissi arrêter votre cookeo et servez chaud

[//stawhoph.com/afu.php?zoneid=4039636](http://stawhoph.com/afu.php?zoneid=4039636)

---

## **Blanquette de veau recette cookeo**



## **Blanquette de veau recette cookeo**

**Ingrédients pour 4 personnes**

800 g de veau

1 cube de bouillon de bœuf

80 g de crème fraîche

100 ml de vin blanc

2 carottes

200 g de champignons de "Paris

1 oignon

200 ml d'eau

1 jaune d'œuf

2 cuillères à soupe de farine

Sel

Poivre

Jus de citron

### **Préparation**

Coupez et lavez les champignons de Paris en lamelles ;

Epluchez l'oignon et coupez-le en morceaux

Epluchez les carottes et coupez-les en rondelles

### **Mode dorer**

Versez l'huile d'olive dans la cuve et quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux d'oignons pendant 2 mn puis ajoutez les morceaux de viande.

Ajoutez ensuite les champignons de Paris au bout de 4 mn.

Ajoutez les carottes.

Versez le vin blanc et un bouillon composé de 200 l d'eau avec un cube de bouillon de bœuf émietté. Versez le jus de citron

Salez et poivrez selon votre convenance.

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

Programmez 20 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le jaune d'œuf et mélangez.

### **Passez en mode dorer**

Ajoutez les 2 cuillères à soupe de maïzena et faites épaissir la sauce.

Quand la sauce est épaissie à votre convenance arrêtez votre cookeo puis servez chaud

---

# Blanquette veau cookeo

## (Recette360)



## Blanquette veau cookeo (Recette360)

Voici encore une excellente recette de notre site partenaire RECETTE360

### Blanquette veau avec champignons au cookeo



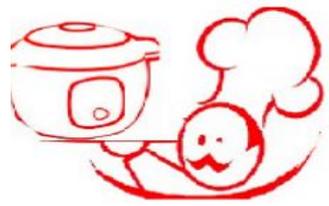
Blanquette veau champignons cookeo, un plat chaud délicieux pour toute la famille voila la recette avec le cookeo  
Blanquette veau avec champignons au cookeo ! INGRÉDIANTS 750 g blanquette de ... Lire la suite de

 Toutes les recettes de cuisine - Recette 360



 J'aime

 J'aime pas



*Recettes* **Cookeo**.net