Poule au riz recette cookeo



Ingrédients pour 4 personnes

1 poule

2 carottes

2 poireaux

1 oignon

100 ml de vin blanc

300 ml d’eau

1 bouquet garni

200 g de crème fraîche

1 cube de bouillon de volaille

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cuillère à soupe de maïzena

Sel

Poivre

Préparation

Lavez vos poireaux et coupez-les en rondelles.

Epluchez les carottes et coupez-les en rondelles.

Coupez l’oignon en morceaux.

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve et faites dorer la poule. Quand la poule est dorée ajoutez les morceaux d’oignons et faites-les dorer environ 2 mn.

Versez ensuite un bouillon composé de 100 ml de vin blanc et 100 ml d’eau.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 20 mn

Au bout de 20 mn ouvrez votre cookeo, ajoutez 200 ml d’eau.

Ajoutez les carottes et les poireaux.

Ajoutez 200 ml d’eau.

Reprogrammez 10 mn de cuisson rapide ou sous pression.

Quand la cuisson est terminée réservez la poule dans un plat et coupez-la en morceaux. Ajoutez les cuillères à soupe de crème fraîche dans la cuve.

Passez en mode dorer

Ajoutez la cuillère à soupe de maïzena. Faites épaissir la sauce. Quand la sauce a épaissi plongez les morceaux de poule dans la cuve avec les légumes, passez en **maintien au chaud.**

Pendant le maintien au chaud faites cuire votre riz selon les indications du paquet.

Quand le riz est cuit, égouttez-le et servez avec la poule et les légumes.

Servez chaud.

.