

Poulet aux cèpes recette cookeo



Poulet aux cèpes recette cookeo

Ingrédients pour 6 personnes

1 kg de cèpes

6 cuisses de poulet

200 g d'oignons congelés

1 cube de bouillon de bœuf

Concentré de tomates

300 ml de vin rouge

Sel

Poivre

Huile d'olive

Préparation

Mode dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve puis faites revenir les cèpes.

Egouttez les champignons en enlevant la cuve du cookeo . Repositionnez la cuve et poursuivez la cuisson des champignons . Rajoutez un peu d'huile si nécessaire .

Ajoutez les oignons dans la cuve .

Réservez les champignons . Versez à nouveau de l'huile d'olive et faites dorer les cuisses de poulet .

Remettez les champignons dans la cuve . Ajoutez le vin rouge et de l'eau et le cube de bouillon de bœuf .

Salez et poivrez .

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 50 mn .

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates. Servez chaud