

Escalopes de poulet poireaux cookeo



Escalopes de poulet poireaux cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 escalopes de poulet

400 g de carottes

800 g de poireaux

1 oignon

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

100 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.

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve et faites dorer les morceaux de poulet. Quand les morceaux de poulet sont dorés ajoutez les morceaux d'oignons et faites-

les dorer environ 2 mn.

Ajoutez les poireaux coupés en rondelles

Ajoutez les rondelles de carottes

Versez ensuite un bouillon composé de 100 ml de vin blanc et 100 ml d'eau et d'un cube de bouillon de volailles.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche fraîche dans la cuve et la cuillère à soupe de moutarde.

Passez en mode dorer

Ajoutez la cuillère à soupe de maïzena. Faites épaissir la sauce. Quand la sauce a épaissi servez avec du riz ou des pâtes

Servez chaud.