

# Fusillis poulet moutarde cookeo



## Fusillis poulet moutarde cookeo

### **Ingrédients pour 4 personnes**

400 g d'escalope de poulet

240 g de fusillis

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel poivre

### **Préparation**

#### **Mode dorer**

Versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans la cuve quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de poulet.

Ajoutez les fusillis

Versez un bouillon composé de 300 millilitres d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez le temps indiqué sur le paquet de pâtes [divisé par 2](#)

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères de crème fraîche et de moutarde et mélangez

[Servez chaud](#)