

Poulet tomates champignons au cookeo



Poulet tomates champignons au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 poulet

1 petite boîte de tomates pelées

200 g de champignons de Paris congelés

200 g d'oignons congelés

Thym

Huile d'olive

200 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

Préparation

suivez

ce

lien <http://sport-et-regime.com/poulet-entier-tomates-champignons-cookeo>

Fiche cookeo poulet entier herbes de Provence



Fiche cookeo poulet entier herbes de Provence

Certains diront que le poulet est meilleur rôti au four . Certes c'est possible mais il ne se comporte pas mal en cuisson avec le cookeo . Alors je dirai chacun ses goûts .



Poulet entier herbes de Provence



Ingrédients

1 poulet
1 cube de bouillon de bœuf
1 cuillère à soupe de farine
1 sachet de papillotes Herbes de Provence
100 ml de vin blanc
200 ml d'eau
Huile d'olive
Sel
Poivre

Préparation

Mode dorer

Faites revenir le poulet dans la cuve avec de l'huile d'olive (sur toutes ses faces).

Salez poivrez selon votre convenance.

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc, 200 ml d'eau, 1 cube de bouillon de bœuf émietté et le contenu du sachet de papillotes d'herbes de Provence.

Versez ce bouillon dans la cuve

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn

Quand la cuisson est terminée repassez en mode dorer, réservez votre poulet, ajoutez une cuillère à soupe de farine pour épaissir la sauce. Quand la sauce a épaissi redéposez votre poulet dans la cuve.

Servez chaud

<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

<http://recettescookeo.net/>



Sport et Vie Pratique

Plus de 1000 recettes cookeo

CLIQUEZ ICI