



Escalopes de poulet au maroilles Cookeo



PRÉPARATION
5 MIN



CUISSON
11 MIN



COUVERT
4 PERSONNES

Ingrédients

- 4 escalopes de poulet
- 200 g de maroilles
- 1 oignon
- 1 boîte de champignons émincés
- 250 ml d'eau
- 1 fond de veau
- 1 c à soupe de maïzena
- 1 c à soupe de crème fraîche
- Sel
- Poivre

Instructions

1. Peler l'oignon et l'émincer finement. Tailler en lamelles les escalopes de poulet.
2. En mode dorer de votre Cookeo, faire revenir les oignons et le poulet pendant 5 minutes.
3. Ajouter les champignons, le maroilles puis mouiller avec l'eau et fond de veau. Mélanger. Incorporer la maïzena et la cuillère de crème fraîche. Saler et poivrer
4. Faire cuire en mode cuisson rapide (ou sous pression) pendant 6 minutes.
5. Bien mélanger pour que la sauce soit bien liée et fondante et servir bien chaud avec des pâtes ou du riz.