



Filet de poulet à la crème et aux champignons Cookeo



PRÉPARATION

5 MIN



CUISSON

10 MIN



COUVERT

4 PERSONNES

Ingrédients

- 1 cube de bouillon de volaille
- 2 oignons
- 5 escalopes de poulet
- 1 petite boîte de champignons
- 4 grosses cuillères de crème fraîche épaisse
- 400 g de pâtes

Instructions

1. Émincer l'oignon et couper les filets de poulet en morceaux
2. Dans la cuve du Cookeo, faire revenir l'oignon, les morceaux de poulet pendant 5 minutes en mode doré
3. Ajouter les champignons, les pâtes et le bouillon de volaille émietté puis mélanger
4. Ajouter de l'eau à la hauteur des pâtes puis sélectionner le mode cuisson rapide (cuisson sous pression) pendant 7 minutes
5. À la fin de la cuisson, ajouter la crème et mélanger
6. Régalez-vous !