



Pâtes poulet champignons au Cookeo



PRÉPARATION

15 MIN



CUISSON

8 MIN



COUVERT

4 PERSONNES

Ingrédients

- 4 filets de poulet
- 200 g de champignons de Paris
- 300 g de pâtes
- 150 ml de coulis de tomate
- 1 poivron vert
- 1 tomate
- 1 oignon rouge
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Instructions

1. Coupez les filets de poulet en morceaux (env. 2 cm). Épluchez et coupez les champignons et le poivron vert. Lavez et coupez la tomate en petits morceaux. Épluchez et coupez l'oignon rouge
2. Dans la cuve de votre Cookeo, mettre le coulis de tomate, le poulet, les champignons, les pâtes, le poivron, la tomate, l'oignon, l'huile d'olive, salez, poivrez, puis recouvrez d'eau. Sélectionnez la cuisson sous pression pendant 8 minutes
3. Servez sans attendre
4. Bon appétit !