



Pennes au poulet et sauce boursin



PRÉPARATION
3 MIN



CUISSON
7 MIN



COUVERT
4 PERSONNES

Ingrédients

- 250 g de Pennes
- 300 g de filets de poulet
- 260 g de Boursin Cuisine ail et fines herbes
- 200 ml de vin blanc cuisine
- 1 cuillère à soupe de fond de volaille
- 1 oignon
- 100 ml d'eau
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olives
- Persil
- Sel/poivre

Instructions

1. Emincez l'oignon
2. Coupez les filets de poulet en morceaux moyens
3. Dans la cuve de votre Cookeo, mettre l'huile d'olives et lancer la fonction dorer
4. Ajouter les oignons et les morceaux de poulet puis faire revenir 3 min en remuant régulièrement
5. Ajouter le fond de volaille puis mélanger soigneusement
6. Ajouter le vin blanc cuisine et faire dorer de nouveau pendant 2 min
7. Mettre les pâtes, l'eau, le sel et le poivre puis lancer la cuisson sous pression (cuisson rapide) pour 4 min
8. A la fin de la cuisson rapide (sous pression), ajouter le Boursin Cuisine ail et fines herbes
9. Sélectionner le mode maintien au chaud pour 2 min
10. Ajouter le persil ciselé puis servir sans attendre