



## Poulet à la moutarde au Cookeo



PRÉPARATION  
3 MIN



CUISSON  
20 MIN



COUVERT  
4 PERSONNES

### Ingrédients

- 4 cuisses de poulet
- 1 cube de bouillon de volaille
- 4 cuillère à soupe de moutarde
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel/Poivre

### Instructions

1. Epluchez et émincez l'oignon.
2. Faites dorer dans la cuve du Cookeo l'oignon et les cuisses de poulet dans l'huile d'olive.
3. Ajoutez la farine et mélangez le tout.
4. Ajoutez dans votre plat, la moutarde, l'eau, le cube de bouillon de volaille, le sel et le poivre, et cuire 15 minutes en mode cuisson sous pression (cuisson rapide).
5. Servez aussitôt votre plat actuel et efficace cuisiné au Cookeo!