



Poulet sauce Boursin au Cookeo



PRÉPARATION
4 MIN



CUISSON
6 MIN



COUVERT
4 PERSONNES

Ingrédients

- 3 gros filets de poulet (ou 500 g)
- 2 beaux oignons
- 150 g de fromage Boursin
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 50 ml d'eau
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Instructions

1. Coupez les filets de poulet en morceaux de taille moyenne, pelez et émincez les oignons
2. Dans la cuve de votre Cookeo, mettez l'huile d'olive et sélectionnez le mode "dorer". Ajoutez sans attendre, les oignons et laissez revenir 2 min. Ajoutez la viande et continuez de dorer 2 min en remuant de temps en temps
3. Ajoutez l'eau, le fromage Boursin, salez et poivrez puis sélectionnez le mode "cuisson sous pression" pendant 2 min
4. À la fin de la cuisson, ajoutez la crème fraîche, mélangez avec une cuillère en bois pour ne pas abimer votre cuve
5. C'est prêt ! Servez sans attendre