

Aiguillettes de poulet aux légumes (Cookeo)



Pour 4 pers / 4 pp par pers

- 600 gr de blancs de poulet
- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 450 gr de courgettes
- 1 petit oignon
- 3 cs de crème à 15 % de mg
- 150 ml d'eau
- 2 kub'or soit un bâtonnet
- sel, poivre

Couper le poulet en aiguillettes, réserver.

Mettre le Cookeo en mode dorer et pendant le préchauffage faire dorer le poulet et l'oignon émincé.

Pendant ce temps couper les poivrons en lamelles et les courgettes en cubes.

Une fois le poulet doré rajouter les légumes dans la cuve. Verser l'eau et ajouter le kub'or.

Passer en cuisson rapide 10 minutes.

A la fin de la cuisson, rajouter la crème en mode dorer pendant 1 minutes en remuant. Saler, poivrer.