

Filet de poulet sur lit de pommes de terre (Cookeo)



Pour 4 pers / 8 pp par pers pour 110 gr de volaille

- 600 gr de pommes de terre
- 1 échalote
- 2 cc d'huile d'olive
- 100 ml de vin rouge
- 25 ml d'eau
- 1 boîte de 400 gr de tomates concassées
- 4 escalopes de poulet
- Sel, poivre

- Thym

Eplucher les pommes de terre, les laver et les couper en quartiers. Réserver.

En mode dorer faire revenir l'échalote émincée dans l'huile d'olive avec les tomates concassées.

Stopper le mode dorer et rajouter les pommes de terre.

Mouiller avec le vin et l'eau.

Poser les escalopes de poulet sur les pommes de terre.

Saler, poivrer, parsemer de thym et lancer une cuisson rapide pendant 13 minutes.