

## Poulet au boursin (Cookeo)



*Pour 5 pers / 8 pp par pers pour une portion de 350 gr*

- 800 gr de courgettes
- 600 gr de blancs de poulet
- 1 cœur de bouillon de volaille
- 100 ml vin blanc
- 75 gr de bacon
- 100 gr de boursin cuisine light
- 190 gr de pâtes crues
- sel, poivre

- eau

Laver les courgettes, les couper en dés et les mettre dans la cuve.

Mouiller avec le vin blanc et ajouter le cœur de bouillon de volaille.

Rajouter ensuite les pâtes, le bacon coupé en morceaux et le poulet coupé en cubes.

Saler, poivrer et mélanger le tout.

Rajouter de l'eau à hauteur des aliments et lancer une cuisson rapide pour 12 minutes.

A la fin de la cuisson retirer l'excédent d'eau et incorporer le boursin en mode dorer quelques minutes pour faire fondre le fromage.