

Aiguillettes de poulet sauce tomate /champignons (Cook'in)



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

- 1 gousse d'ail
- 1 petit oignon
- 1 boîte de 230 gr de champignons entiers
- 1 boîte de 230 gr de tomates concassées
- 600 gr de blancs de poulet
- 1 cube de bouillon de volaille
- sel, poivre

- herbes de Provence
- 100 ml d'eau

Dans le bol du Cook'in mettre l'ail et l'oignon et mixer 10s, vit6.

Rajouter les tomates, l'eau, le bouillon de volaille, les herbes de Provence, le sel et le poivre.

Couper les blancs de poulet en aiguillettes et les mettre dans le panier inox avec les champignons.

Insérer le panier dans le bol du Cook'in et programmer 20 min, 120°, vit 2.

À la sonnerie sortir le panier du bol et répartir le contenu sur un plat de service et napper de sauce à la tomate.

Si la sauce est trop liquide rajouter un peu de maïzena et programmer 2min, 100°, vit 3.

Servir avec du riz blanc.