

## Filets de poulet au fromage frais (Cookeo)

Pour 5 pers / 7 pp par pers  
pour 110 gr de poulet

- 5 filets de poulet
- 6 St Moret light soit 90 gr
- 500 gr de courgettes
- 300 gr de carottes
- 500 gr de champignons frais
- 550 gr de pommes de terre
- 1 bouillon cube de volaille
- 4 cs de crème liquide à 15 % de mg
- 1 cc de maïzena
- sel, poivre



Mode dorer

Eplucher les légumes, les couper en rondelles ou en cubes et les mettre dans la cuve.

Emietter le bouillon cube et le rajouter aux légumes.

Dans un bol écraser le St Moret à la fourchette, rajouter la crème liquide et mélanger. Verser ce mélange dans la cuve. (Ne rajouter pas d'eau, les légumes vont rendre de l'eau et ça suffira).

Saler, poivrer. Mélanger.

Poser les filets de poulet sur les légumes, saler, poivrer.

Stopper le mode dorer et lancer une cuisson rapide pour 12 minutes.

Si la sauce est trop liquide, sortir le poulet et réserver au chaud. Prélever un peu de liquide, y diluer la maïzena, mélanger et verser dans la cuve.

Faire épaissir en mode dorer tout en remuant.