

## Poulet, courgettes et pommes de terre au cidre (Cookeo)



Pour 4 pers / 7 pp par pers

- 600 gr d'escalopes de [poulet](#)
- 480 gr de pommes de terre
- 480 gr de courgettes
- 150 ml de cidre
- 100 ml d'eau
- 3 cs de crème fraîche épaisse à 15% de mg
- 1 cœur de bouillon de volaille
- 1 cs de maizena

- 1 petit oignon
- Sel, poivre

Eplucher les pommes de terre et les couper en cubes.

Couper les courgettes en morceaux (pas trop petits les morceaux).

Emincer l'oignon et le faire revenir en mode dorer dans la cookeo avec le poulet coupé en gros cubes.

Rajouter les pommes de terre, les courgettes, le cidre, l'eau, le cœur de bouillon de volaille, saler, poivrer.

Fermer le cookeo et lancer une cuisson rapide pour 20 minutes.

A la fin de la cuisson, si nécessaire, si la sauce est trop liquide, diluer la maïzena dans un peu de liquide prélevé, rajouter dans la cuve et faire épaissir en mode dorer.

Rajouter ensuite la crème, mélanger le tout et servir immédiatement.