

La cuisine de Boomy



EDIT / J'ai testé cette recette au Cookeo. J'ai effectué les différentes étapes de la même manière qu'en autocuiseur et j'ai rajouté 100 ml d'eau avant de lancer une cuisson rapide pendant 10 minutes et c'était parfait

Pour 4 pers / 9pp

Pour 100 gr de poulet

- 2 boîtes de champignons de 400gr (230 gr égoutté)

- 800 gr de pommes de terre
- 4 escalopes de poulet
- ½ oignon
- 3 cc d'huile d'olive
- 100gr de bacon
- 125 ml de vin blanc
- 1 bouillon cube de volaille
- 3 feuilles de laurier
- Thym
- Sel, poivre

Commencer par égoutter les champignons, puis éplucher les pommes de terre et les couper en cubes.

Dans une cocotte minute ou un autocuiseur faire chauffer l'huile et y faire revenir les escalopes. Rajouter ensuite l'oignon émincé, les champignons et le bacon coupé en lanières. Mélanger.

Rajouter ensuite les pommes de terre dans la cocotte et mouiller avec le vin blanc.

Emietter le bouillon cube dans la cocotte et rajouter de l'eau si nécessaire (100 ml)

Mettre les feuilles de laurier et le thym, saler, poivrer. Mélanger à nouveau.

Fermer votre autocuiseur et faire cuire 10 min dès la rotation de la soupape.