



Sauté de poulet aux endives

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 pers / 7 spl ou 7pp par pers

- 1 cc d'huile d'olive
- 600 gr de blancs de poulet
- 4 belles carottes
- 4 endives
- 250 ml d'eau
- 2 cc de fond de volaille
- 1 pot de boursin cuisine ail et fines herbes soit 240 gr
- 1 cs de sauceline
- Sel, poivre

Mettre l'huile dans la cuve du Cookeo et lancer le mode dorer.

Pendant ce temps émincer le poulet.
Éplucher les carottes et les couper en rondelles
Retirer le cœur des endives et les couper en gros morceaux.

Une fois la cuve chaude faire dorer le poulet.
Puis rajouter les carottes et les endives.
Mélanger brièvement

Verser l'eau et rajouter le fond de volaille
Mélanger et lancer une cuisson rapide pour 8 minutes.

Une fois la cuisson terminée, passer en mode dorer et rajouter le boursin cuisine.
Bien mélanger pour incorporer le fromage puis saupoudrer le tout avec la sauceline, saler poivrer et laisser épaissir 1 à 2 minutes.