



Poulet aux poireaux et au colombo

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 pers / 2 spl ou 4 pp par pers

- 600 gr d'escalopes de poulet
- 1/2 oignon
- 4 blancs de poireaux
- 6 cs crème épaisse à 15% de mg
- Sel, poivre
- Colombo
- 225 ml d'eau
- 1 cs de sauceline (facultatif)

Lancer le Cookeo en mode Dorer et pendant ce temps ce temps couper le poulet en gros cubes, émincer l'oignon et couper les blancs de poireaux en rondelles.

Mettre une feuille de cuisson ou à défaut un peu d'huile dans le fond de la cuve et rajouter la volaille ainsi que l'oignon puis faire dorer quelques minutes.

Ajouter ensuite le poireau.

Saler, poivrer et mettre le colombo (selon vos goûts, 2 cc pour moi).

Verser l'eau, bien mélanger le tout et lancer le programme cuisson rapide pendant 6 minutes.

A la fin de la cuisson rajouter la crème, mélanger. Si la sauce est trop liquide vous pouvez rajouter la sauceline, faire épaisir en mode dorer.

Servir.