

Poulet et blé aux tomates et aux champignons (Cookco)



Pour 4 personnes

5 points par pers

Ingrédients:

- 500 gr de filets de poulet
- 5 tomates
- 100 ml vin blanc
- 1 cube de bouillon de volaille
- 2 cs crème épaisse à 15 % de mg
- 150 gr de blé cru
- 1 boîte de 400 gr de champignons de Paris.

La recette

- Emincer le poulet. Mettre une feuille de cuisson dans la cuve et faire dorer le poulet.
Sortir le poulet et retirer la feuille de cuisson.
- Couper les tomates en dés et les mettre dans la cuve, verser le vin blanc.
Ajouter ensuite le blé, les champignons avec le jus de la boîte et le bouillon cube émietté, mélanger
- Poser le poulet par-dessus et lancer une cuisson rapide pour 10 minutes
- En fin de cuisson rajouter la crème, mélanger et servir de suite.