

POULET AUX POIVRONS ET AU CHORIZO

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (4 personnes)

- 600g blanc de Poulet
- 200g Chorizo
- 2 petits Oignons ou 1 gros oignon
- 1 Poivron rouge, vert et jaune
- 150g Eau
- 1 KubOr
- 1 CS Huile d'olive
- Sel et Poivre

Recette réalisée au Cookeo :

- > Emincer les oignons
- > Couper les poivrons en lamelles
- > Couper le chorizo en rondelles
- > Mettre l'huile dans la cuve et l'oignon
- > Dorer 2 Min
- > Rajouter les lamelles de poivrons et les rondelles de chorizo
- > Dorer 3 Min
- > Couper les blancs de poulet en aiguillettes
- > Rajouter les aiguillettes de poulet dans la cuve
- > Assaisonner Sel et Poivre
- > Dorer 5 Min en mélangeant les ingrédients de temps en temps
- > Rajouter l'eau et émietter le cube KubOr dans la cuve
- > Programmer 10 Min Sous Pression > Server