

COCOS PAIMPOLAIS AU POULET

ET À LA SAUCE TOMATE

La cuisine de Laëty

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

Ingrédients : (4 personnes)

- 300g de Cocos Paimpolais
- 500g de blancs de Poulet
- 200g de Sauce tomate
- 2 gousses d'Ail
- 1 CS d'huile d'olive
- 300ml d'eau
- Sel et poivre

Recette réalisée au Cookeo :

- > Mettre de l'huile dans la cuve > Programmer le Mode Dorer
- > Emincer l'ail > Rajouter l'ail dans la cuve > Dorer 1 Min
- > Couper les blancs de poulet en aiguillette
- > Rajouter les aiguillettes de poulet dans la cuve
- > Assaisonner Sel et Poivre > Mélanger
- > Dorer 5 Min et mélangeant régulièrement
- > Rajouter les cocos paimpolais > Mélanger > Dorer 2 Min
- > Rajouter l'eau et la sauce tomate
- > Programmer le Mode Sous Pression 15 Min > Mélanger
- > Server