

POULET AU BOURSIN

La cuisine de Laëty

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

Ingrédients : (Pour 4 Personnes)

- 500g Blancs de poulet
- 100g de Fromage Ail et Fines Herbes
- 1 Cuillère à Soupe D'Huile d'olive
- 1 Cube de Bouillon de Volaille > 1 oignon
- 200ml Eau > Sel et Poivre

Recette réalisée au Cookeo :

> Emincer l'oignon et couper le blanc de Poulet en gros morceaux

> En mode Manuel, Mettre l'huile d'olive, l'oignon et le blanc de poulet coupés en morceaux dans la cuve

> Faire Dorer 3 Min > Rajouter l'eau et le cube de Bouillon

> Mettre Sous Pression 6 Min

(Ajuster la quantité de bouillon à votre goût si vous souhaitez

une sauce plus épaisse) > Rajouter le Boursin > Mélanger et Server

Recette Sans Robot :

> Emincer l'oignon et couper le blanc de Poulet en gros morceaux

> Mettre l'huile d'olive, l'oignon et le blanc de poulet coupés en morceaux dans une poêle profonde ou un wok

> Faites Dorer le tout en remuant de temps en temps

> Rajouter l'eau et le cube de Bouillon

> Laisser mijoter jusqu'à ce que le Poulet soit cuit

(Ajuster la quantité de bouillon à votre goût si vous souhaitez

une sauce plus épaisse) > Rajouter le Boursin > Mélanger et Server