

# POULET À LA THAÏ COCO MIEL ET ÉPICES

<https://la-super-cuisine-de-laety.over-blog/>

## Ingrédients : ( 4 personnes )

- 500g Escalopes de Poulet
- 1 Oignon
- 220g Nouilles chinoises
- 1 Kubors
- 1 Petite boîte de petits pois
- 300g Eau
- Sel Poivre
- 1 CS Huile d'olive
- 1 Sachet Maggi poulet Thaï Coco et épices

## Recette Au Cookeo :

- > Eplucher et Emincer l'oignon
- > Mettre l'huile et l'oignon émincé dans la cuve > Dorer 2 Min
- > Couper le poulet en aiguillette
- > Assaisonner Sel et Poivre
- > Rajouter le poulet dans la cuve
- > Dorer 5 min en remuant régulièrement
- > Rajouter l'eau, le kubors émietté, les nouilles chinoises et les petits pois
- > Programmer Sous Pression 10 min
- > Rajouter le sachet de préparation Maggi > Mélanger
- > Servir