

POULET AUX OIGNONS

[La cuisine de Laëty](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com) la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (2 personnes)

- 2 Escalopes de Poulet
- 3 Oignons
- 1 Cs Huile d'olive
- 1cc Farine (20g)
- 250g Eau
- 1 Kubor
- 70g Crème fraîche 15%
- Sel et Poivre

Recette au Cookeo :

- > Emincer les Oignons > Assaisonner le poulet
- > Couper le poulet en aiguillettes
- > Mettre l'huile dans la cuve du Cookeo
- > Dorer les oignons 2 min
- > Rajouter le poulet et Dorer 5 min en remuant
- > Rajouter l'eau
- > Emietter le cube Kubors > Mélanger
- > Programmer Sous Pression 10 min
- > Ajouter le farine > Mélanger
- > Rajouter la crème fraîche > Mélanger
- > server