

CROZETS À LA CRÈME AU POULET ET AUX LÉGUMES

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

Ingrédients : (4 personnes)

- 160 Crozets Crus
- 190g Blanc de Poulet
- 150g Crème liquide 15%
- Sel + Poivre
- 1CS Fond de Veau
- 700g Eau
- 455g Haricots Verts

Recette au Cookeo ou dans une cocotte :

- > Couper les tranches de poulet en morceaux
- > Mettre dans la cuve du Cookeo : les crozets, les haricots verts et l'eau
- > Assaisonner Sel + Poivre > Programmer Sous Pression 5 Min (15 Min Couvert dans une cocotte)
- > Egoutter le mélange de crozets et de légumes
- > Remettre le mélange égoutté dans la cuve du Cookeo ou dans la cocotte
- > Rajouter la crème fraîche et le fond de veau
- > Rajouter les morceaux de blanc de Poulet
- > Mélanger > Mijoter 2 Min