

Cuisses De Poulet A La Moutarde Au Cookeo



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

4 cuisses de poulet - 4 Cuill à soupe de moutarde - 1 oignon - 2 Cuill à soupe de farine - 300 ml d'eau - 1 cube de volaille - 1 Cuill à soupe d'huile d'olive - .Sel - Poivre

Préparation

Pelez et émincez l'oignon puis faite le revenir 5 min avec l'huile et les cuisses de poulet dans la cuve du Cookeo. Ajoutez la farine puis mélangez avec une cuillère en bois

Ajoutez la moutarde, l'eau, le cube de volaille, salez et poivrez puis lancez la cuisson sous pression pour 15 min

Rectifiez l'assaisonnement puis servez sans attendre

Servir avec des pâtes ou riz