

Poulet A La Paysanne Cookeo



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

8 pilons de poulet - 600 g de pommes de terre - 100 g de Lardons Nature - 5 cuill à café de Fond de volaille - 50 g de tomates confites ou nature - 150 g de champignons - 50 g d'oignon - sel et poivre - 150 ml d'eau - 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive

Préparation

Hachez l'oignon. Emincez les champignons. Coupez les pommes de terre en cubes.
Dans la cuve, faites dorer les lardons, les pilons et l'oignon 5 minutes.
Diluez le fond dans l'eau. Ajoutez-le avec le reste des ingrédients.
Faites cuire en cuisson rapide 15 minutes.