

## Poulet au boursin

Pour 4 personnes

Préparation : 2 min

Cuisson : 15 min

### Ingrédients :

- 700 g de filets de poulet
- 200 g d'allumettes bacon
- 200 ml de bouillon de volaille
- 1 briquette de vin blanc de cuisson
- 1 pot de fromage à tartiner ail et fines herbes

## Préparation :

- En mode « dorer », mettre les filets de poulets, coupés en morceaux, pendant 2 minutes.
- Ajouter tous les ingrédients (sauf le fromage)
- Mettre en cuisson rapide pendant 15 minutes.
- Ajouter le fromage et mélanger.