

Poulet sauce au maroilles, *version Cookéo*



Pour 4 personnes :

4 filets de poulet

1 oignon émincé

2 ou 3 carottes

200 g de maroilles

25 cl d'eau + 1 cube de bouillon de volaille

1 CS de crème fraîche

Sel et poivre

1 CS rase de maïzena (*fac*)

- En mode « Dorer », faire revenir l'oignon émincé et le poulet coupé en lanières, pendant 5 minutes.
- Ajouter le maroilles, coupé en morceaux, l'eau, le cube de bouillon émietté, le sel (*assez peu, à cause du fromage et du cube de bouillon*), le poivre et les carottes, pelées et coupées en fines rondelles.
- Mélanger et cuire en mode « Rapide » ou « Sous Pression », pendant 6 minutes.
- A la sonnerie, ouvrir le couvercle et ajouter la crème fraîche. Mélanger.
- A ce moment-là, si la sauce semble trop liquide, ajouter la maïzena, diluée dans un peu d'eau et verser dans la cuve. Mélanger et remettre en mode « Dorer », le temps du préchauffage, pour faire épaissir la sauce.
- Servir aussitôt, avec, idéalement, des pâtes fraîches.

SABZ
SANDS