

Escalopes de Poulet sauce Mascarpone

Ingrédients pour : 4 personnes

- 4 escalopes de poulet
- 180 g de mascarpone
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 10 cl de coulis de tomate
- 70 g de concentré de tomate
- 1 cuillère à soupe de fond de volaille
- sel et poivre

Préparation : 05 minutes

Cuisson : 12 minutes



Préparation

Emincez de l'ail puis le poulet

Dans la cuve, faites revenir le tout dans l'huile en mode dorer pendant 5 minutes

Ajoutez tous les ingrédients sauf le mascarpone

Lancez le mode cuisson sous pression pour 07 minutes

Ajoutez le mascarpone et mélangez

Bonne dégustation

