

Poulet aux cerises et olives

Pour 6 personnes

600 gr de cerises

200 gr d'olives vertes

6 hauts de cuisses de poulet

500 gr de pommes de terre

500 gr d'épinards hachés

1 c à café de bouillon de poulet ([recette ici](#))

1 c à soupe de vinaigre balsamique

1 c à soupe de miel

20 gr de féculé de maïs

5 branches de romarin,

sel et poivre

Dénoyauter 100 gr de cerises Disposer les hauts de cuisses sur le plateau du Varoma sur le romarin frais, rajouter les olives vertes, assaisonner de sel et de poivre.

Mettre les épinards dans le Varoma (penser à ménager un passage pour la vapeur) mettre les pommes de terre en morceaux pas trop petits dans le panier cuisson dans le bol, verser 600 gr d'eau, le bouillon de poulet, la c à soupe de vinaigre balsamique, le miel, les cerises dénoyautées les 20 gr de féculé de pomme de terre sel et poivre mettre tout en place et programmer 35 mn Varoma Pendant la cuisson continuer le dénoyautage, puis à la sonnerie ajouter les cerises sur le plateau vapeur remettre 15 mn Varoma vit 2

Servir chaud avec la sauce (si vous voulez une sauce plus lisse mixez la 5 sec vit 6)

