

Cuisse de dinde aux herbes extra crisp cookeo



Cuisse de dinde aux herbes extra crisp cookeo

Ingrédients

Une cuisse de dinde

100 ml de vin blanc

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

Herbe de Provence

Curry

Préparation

Dans un récipient mélangez l'huile, le vin blanc, les herbes

de Provence, le curry.

Déposez la cuisse de dinde dans la cuve du Cooke. Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo.

Programmez 30 mn de cuisson.

Au bout de 10 mn retournez votre cuisse de dinde. Badigeonner avec votre préparation.

Refaites cette opération au bout de 20 mn de cuisson.

Quand les 30 mn sont terminées vérifier la cuisson. Rajoutez du temps si nécessaire.