

Cuisse de dinde extra crisp cookeo



Cuisse de dinde extra crisp cookeo

Ingrédients

1 cuisse de dinde

100 ml de vin blanc

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite boîte de tomates pelées

1 cuillère à soupe d'huile

Herbes de Provence

Sel

Poivre

Préparation

Versez les cuillères à soupe d'huile dans la cuve

Déposez la cuisse de dinde dans la cuve du cookeo

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo

Programmez 30 mn de cuisson à 200°

Au bout de 15 mn retournez la cuisse de dinde et poursuivez la cuisson .

Lorsqu'il reste 5 mn de cuisson retournez à nouveau la cuisse dinde.

Quand les 30 mn de cuisson sont terminées ajoutez le verre de vin blanc.

Saupoudrez avec des herbes de Provence

Salez et poivrez

Ajoutez les tomates pelées et reprogrammez 5 mn de cuisson à 200° .

Servez chaud avec des féculents par exemple