Cuisses poulet légumes recette cookeo

Cuisses poulet légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de cuisses de poulet

1 courgette

1 petite boite de tomates pelées

2 cuillères à soupe d’huile

Sel

Poivre

Curry

400 ml d’eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de volaille

Préparation

Lavez et coupez la courgette en morceaux.

Préparez un bouillon avec 400 ml d’eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de volaille

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve et faites dorer les cuisses de poulet.

Saupoudrez de curry

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 25 mn .

Quand la cuisson est terminée ajoutez les tomates pelées et les courgettes

Reprogrammez 4 mn de cuisson rapide ou sous pression

Servez chaud (vous pouvez accompagner avec du riz par exemple)