

Cuisses poulet tomates cookeo extra crisp



Cuisses poulet tomates cookeo extra crisp

Ingrédients pour 2 cuisses de poulet

2 cuisses de poulet

2 cuillères à soupe de moutarde

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 la cuillère à soupe d'huile dans la cuve

Déposez le couvercle sur la cuve du cookeo.

Faites préchauffer à 200° pendant 5 mn

Dans un bol mélangez la moutarde , le vin blanc , l'huile d'olive , les herbes de Provence.

Salez et poivrez

Badigeonnez les cuisses de poulet avec la marinade

Cuisson

Programmez 30 mn à 200°

A la moitié du temps de cuisson , retournez les cuisses de poulet et badigeonnez avec la marinade.

Poursuivez la cuisson

Quand la cuisson est terminée , ajoutez les tomates pelées et reprogrammez 5 mn à 200°

Servez chaud avec des féculents par exemple