

# Escalopes poulet paprika extra crisp cookeo



# Escalopes poulet paprika extra crisp cookeo

## Ingredients

3 escalopes de poulet

2 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à café de concentré de tomates

Paprika

Sel

Poivre

### **Préparation**

Mélangez le concentré de tomates avec l'eau

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

### **Versez l'huile dans la cuve**

Déposez le poulet dans la cuve du Cookeo

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo

### **Cuisson**

**Programmez 200° pour 20 mn**

Vérifier la cuisson toutes les 5 mn environ . Remuez .

Quand il reste 5 mn de cuisson saupoudrez de paprika et versez la préparation eau concentré de tomates

Salez et poivrez selon votre convenance.

Servez chaud avec un féculent de votre choix .