

# Fiche cookeo poulet entier herbes de Provence



## Fiche cookeo poulet entier herbes de Provence 330 CAL 6 PP 12 SP



### Poulet entier herbes de Provence



#### Ingrédients

1 poulet  
1 cube de bouillon de bœuf  
1 cuillère à soupe de farine  
1 sachet de papillotes Herbes de Provence  
100 ml de vin blanc  
200 ml d'eau  
Huile d'olive  
Sel  
Poivre

#### Préparation

##### Mode dorer

Faites revenir le poulet dans la cuve avec de l'huile d'olive (sur toutes ses faces).

Salez poivrez selon votre convenance.

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc, 200 ml d'eau, 1 cube de bouillon de bœuf émiétté et le contenu du sachet d e paillotes d'herbes de Provence.

Versez ce bouillon dans la cuve

##### Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn

Quand la cuisson est terminée repassez en mode dorer ,réservez votre poulet ,ajoutez une cuillère à soupe de farine pour épaissir la sauce .Quand la sauce a épaissi redéposez votre poulet dans la cuve .

Servez chaud

