Hauts de cuisse pommes de terre recette cookeo

Hauts de cuisse pommes de terre recette cookeo

Ingrédients

4 hauts de cuisse de poulet

800 g de pommes de terre

4 cuillères à soupe d’huile d’olive

400 ml d’eau

Herbe de Provence

Curry

Préparation

Dans un récipient versez l’huile d’olive ,saupoudrez d’herbes de Provence et de curry.

Epluchez les pommes de terre et coupez les en morceaux

Déposez les pommes de terre dans la cuve du cookeo ,versez l’eau .

Programmez une cuisson sous pression ou cuisson rapide pour 4 mn

Badigeonnez les hauts de cuisse avec la préparation huile herbes de Provence

Egouttez les pommes de terre et réservez les

Rincez votre cuve et essuyez la.

Redéposez la cuve dans le cookeo et ajoutez les hauts de cuisse .

Installez le couvercle extra crisp . Programmez 200° pour 20 mn (vous pouvez utilisez un four si vous n’avez pas le couvercle)

Au bout de 10 mn retournez les hauts de cuisses et reprenez la cuisson

Au bout des 20 mn de cuisson ajoutez les pommes de terre et reprogrammez 10 mn de cuisson à 200°

Reprogrammez du temps de cuisson si nécessaire et servez chaud