Hauts de cuisse poulet pommes de terre cookeo

Hauts de cuisse poulet pommes de terre cookeo

Ingrédients

6 hauts de cuisses de poulet

800 g de pommes de terre

1 cube de bouillon de volailles

1 oignon

2 cuillères à soupe d’huile

100 ml de vin blanc

200 ml d’eau

*Sel

Poivre

Herbes de Provence

Préparation

Epluchez les bonnes de terre, passez les sous l’eau et coupez-les en morceaux.

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc,200 ml d’eau, un cube de bouillon de bœuf et des herbes de Provence.

Mode dorer

Versez l’huile dans cuve et faite dorer les hauts de cuisses et l’oignon passé au hachoir

Versez le bouillon préparé.

Salez et poivrez selon votre convenance saupoudrez de curry.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 12 mn ;

Au bout des 12 mn ajoutez les morceaux de pommes de terre et reprogrammez 5 mn ;

Pour la suite de la recette soit vous utilisez le couvercle extra crisp soit votre four ou vous consommez sans passez au four ou au couvercle .

Quand la cuisson est terminée **déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo** et programmez 15 mn à 200 °

Mélangez de temps en temps.

Servez chaud