

# 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