Hauts de cuisse poulet tomates extra crisp cookeo



Hauts de cuisse poulet tomates extra crisp cookeo

Ingrédients

6 hauts de cuisses de poulet

1 cuillère à soupe de moutarde

100 ml de vin blanc

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 petite boite de tomates pelées

1 cuillère à soupe d’huile

1 cuillère à soupe de Curry

Sel

Poivre

Préparation

Versez la cuillère à soupe d’huile dans la cuve

Dans un bol mélangez la moutarde ,le vin blanc , l’huile d’olive ,et le curry

Salez et poivrez

Badigeonnez les hauts cuisses de poulet avec la marinade

Cuisson

Déposez le couvercle sur la cuve du cookeo.

Programmez 20 mn à 200°

A la moitié du temps de cuisson ,retournez les hauts de cuisses de poulet et badigeonnez avec la marinade.

Poursuivez la cuisson

Quand la cuisson est terminée ,ajoutez les tomates pelées et reprogrammez 5 mn à 200°

Servez chaud avec des féculents par exemple