

Hauts de cuisse poulet vin blanc tomates cookeo



Hauts de cuisse poulet vin blanc tomates cookeo

Ingrédients

6 hauts de cuisses de poulet

1 petite boîte de tomates pelées

1 cube de bouillon de volailles

2 cuillères à soupe d'huile

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

*Sel

Poivre

Curry

Herbes de Provence

Préparation

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

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faites dorer les hauts de cuisses .

Versez le bouillon préparé.

Ajoutez les tomates pelées

Salez et poivrez selon votre convenance, saupoudrez de curry.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 12 mn ;

Servez chaud