

Hauts de cuisses pdt haricots recette cookeo



Hauts de cuisse poulet pommes de terre cookeo

Ingrédients

8 hauts de cuisses de poulet

600 g de pommes de terre

500 g de haricots verts

1 cube de bouillon de boeuf

2 cuillères à soupe d'huile

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

*Sel

Poivre

Curry

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 du curry

Mode dorer

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

Versez le bouillon préparé.

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 15 mn ;

Au bout des 15 mn ajoutez les morceaux de pommes de terre et les haricots verts et reprogrammez 5 mn ; **FACULTATIF**

Vous pouvez utiliser 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