

Pintade rôtie extra crisp cookeo



Pintade rôtie extra crisp cookeo

Ingrédients

1 pintade

50 ml de vin blanc

150 ml d'eau

1 cuillère à soupe d'huile

1 cube de bouillon de volailles

Sel

Poivre

Préparation

Badigeonner la pintade avec l'huile.

Salez et poivrez.

Versez un peu de bouillon dans la cuve du Cookeo.

Déposez la pintade dans la cuve du Cookeo .

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo

Programmez 40 mn de cuisson à 200°

Retournez la pintade au bout de 10 mn et badigeonner avec le reste d'huile, redémarrez la cuisson.

Versez du bouillon sur la pintade au bout de 20 mn et 30 mn.

Ajoutez en fonction du poids de votre pintade du temps de cuisson.