Poulet citron thym couvercle extra crisp cookeo



Poulet citron thym couvercle extra crisp cookeo

Ingrédients

3 escalopes de poulet

Thym

Jus de citron ou 1 citron

2 cuillères à soupe d’huile

Ail semoule

Préparation

Coupez les escalopes de poulet en morceaux déposez les dans la cuve ou dans un saladier.

Versez l’huile sur les morceaux d’escalope de poulet ,saupoudrez de thym et d’ail semoule. Salez et poivrez

selon votre convenance.

Versez du jus de citron sur les morceaux de poulet.

Déposez la préparation dans la cuve du Cookeo (cookeo éteint).

Installez le couvercle extra crisp et programmez 200 ° pendant 20 mn

À la moitié du temps de cuisson mélangez les ingrédients.