Poulet citron thym extra crisp cookeo



Poulet citron thym extra crisp cookeo

Ingrédients

1 poulet

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 citron

1 cuillère à soupe de thym

Sel

Poivre

Préparation

Dans un bol mélangez l’huile d’olive,le thym,et le jus d’un citron pressé.

Badigeonnez votre poulet avec cette préparation

Déposez le poulet dans la cuve du cookeo

Salez et poivrez selon votre convenance

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo et programmez la cuisson

Cuisson

Sélectionnez le menu 1. « Rôtir ». Le couvercle extra crisp vous propose de base 45 mn. Vous pouvez augmenter le temps de cuisson.

Pour ma part j’ai un poulet de 1,4 kg je programme 55 mn.

Vous pouvez aussi programmez 200° pour 55 mn de cuisson sans passer par le menu rôtir

Retournez le poulet de temps en temps sur toutes ses faces et badigeonnez de préparation citron thym

Quand la cuisson est terminée servez chaud