

Poulet courgettes tomates cookeo et extra crisp



Poulet courgettes tomates cookeo et extra crisp

Ingrédients

1 poulet

4 tomates

800 g de courgettes

300 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de volaille

Sel

Poivre

Préparation

Préparez un bouillon avec 300 ml d'eau ,un cube de bouillon de volailles émietté

Coupez les tomates et les courgettes en morceaux

Déposez le poulet dans la cuve et versez le bouillon préparé

Ajoutez les morceaux de tomates et de courgettes dans la cuve

Versez le bouillon préparé

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 20 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée installez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo (ou mettez votre poulet dans un plat puis finissez la cuisson au four)

Programmez 20 mn de cuisson à 200°