Poulet entier herbes de Provence cookeo



Poulet entier herbes de Provence cookeo

Ingrédients

1 poulet

1 cube de bouillon de bœuf

1 cuillère à soupe de farine

1 sachet de papillotes Herbes de Provence

100 ml de vin blanc

200 ml d’eau

Huile d’olive

Sel

Poivre

Préparation

Mode dorer

Faites revenir le poulet dans la cuve avec de l’huile d’olive (sur toutes ses faces).

Salez poivrez selon votre convenance.

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc,200 ml d’eau , 1 cube de bouillon de bœuf émiétté et le contenu du sachet d e paillotes d’herbes de Provence.

Versez ce bouillon dans la cuve

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn

Quand la cuisson est terminée repassez en mode dorer ,réservez votre poulet ,ajoutez une cuillère à soupe de farine pour épaissir la sauce .Quand la sauce a épaissi redéposez votre poulet dans la cuve .

Servez chaud