

# 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 de pailletes 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