# Poulet entier paprika recette cookeo



# Poulet entier paprika recette cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

1 poulet

Paprika

Sel

Poivre

150 ml d’eau

50 ml de vin blanc

Persil frais ou déshydraté

**Préparation**

Déposez le poulet dans la cuve et versez un bouillon composé de 150 ml

d’eau ,d’un cube de bouillon de volaille, et de 50 ml de vin blanc.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de paprika

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 30 mn (15 m pour 500 g de poulet) pour ma part c’est un poulet de 1 kg.

Quand la cuisson est terminée déposez le poulet dans un plat qui va au four et faites grillez pendant 10 à 15 mn .

Vous pouvez consommer chaud ou laissez refroidir à l’air libre puis au frigo pour consommer froid .

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr