

# Poulet entier pommes de terre cookeo



# Poulet entier pommes de terre cookeo

## Ingédients pour 4 personnes

1 poulet

Sel

Poivre

600 g de pommes de terre

300 g de champignons de Paris frais ou congelés

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

Curry

1 cube de bouillon de boeuf

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

### **Préparation**

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux .

Passez les champignons sous l'eau et coupez les en lamelles si ce sont des champignons frais

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve , quand l'huile est chaude faites dorer le poulet sur toutes ses faces.

Versez un bouillon composé de 200 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance

### **Cuisson rapide ou pression**

Programmez 30 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les pommes de terre et les champignons

**Reprogrammez 10 mn** de cuisson rapide ou sous pression

Servez chaud