

# Poulet entier pommes de terre cookeo



# Poulet entier pommes de terre cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

1 poulet

1 petite boite de tomates pelées

Sel

Poivre

800 g de pommes de terre

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

1 cube de bouillon de boeuf

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Paprika

### **Préparation**

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

### **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 300 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Saupoudrez de paprika.

Salez et poivrez selon votre convenance

### **Cuisson rapide ou pression**

Programmez 25 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les pommes de terre et les tomates pelées.

**Reprogrammez 5 mn** de cuisson rapide ou sous pression

Servez chaud

