

Poulet potatoes fraîches extra crisp cookeo



Poulet potatoes fraîches extra crisp cookeo

Ingrédients

400 g d'escalopes de poulet

800 g de pommes de terre

2 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Lavez les pommes de terre et coupez-les en potatoes sans enlever la peau

Déposez les potatoes fraîches dans la cuve.

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

Programmez 40 mn à 200°. Démarrez votre cuisson

Remuer les potatoes toutes les 5 mn environ

Au bout de 20 mn de cuisson ajoutez les morceaux d'escalopes de poulet

Quand il ne reste plus que 5 mn de cuisson saupoudrez d'origan, salez et poivrez.

Reprogrammez 10mn de cuisson si nécessaire

Servez chaud