

Poulet rôti basilic cookeo extra crisp



Poulet rôti basilic cookeo extra crisp

Ingrédients

1 poulet

6 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à soupe de basilic déshydraté

1 cuillère à soupe de curry

Sel

Poivre

Préparation

Dans un récipient versez l'huile, saupoudrez avec le curry.

Ajoutez le basilic et mélangez ;

A l'aide d'un pinceau badigeonnez votre poulet avec la préparation.

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson

Sélectionnez **le menu 1. « Rôtir »**. Le couvercle extra crisp vous propose de base 45 mn. Vous pouvez augmenter le temps de cuisson.

Pour ma part j'au un poulet de 1,3 kg je programme 50 mn.

Quand la cuisson est terminée servez chaud