

Poulet rôti champignons tomates extra crisp cookeo



Poulet rôti champignons tomates extra crisp cookeo

Ingrédients

1 poulet

1 grosse boîte de champignons de Paris

1 petite boîte de tomates pelées

Sel

Poivre

Origan

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

100 ml de vin blanc

Préparation

Egouttez et passez sous l'eau les champignons de Paris

Dans un bol versez le vin blanc et l'huile d'olive et saupoudrez d'origan

Déposez le poulet dans la cuve du cookeo

Versez un peu de mélange vin blanc ,huile d'olive origan sur le poulet

Salez et poivrez selon votre convenance

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo et programmez la cuisson

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'ai un poulet de 1,3 kg je programme 50 mn.

Vous pouvez aussi programmez 200° pour 55 mn de cuisson sans passer par le menu rôtir

Retournez le poulet de temps en temps sur toutes ses faces

Enlevez le couvercle et déposez les champignons de Paris et les tomates pelées dans la cuve du cookeo puis programmez 10 mn à 200°

Quand la cuisson est terminée servez chaud

Ingrédients

1 poulet

1 grosse boîte de champignons de Paris

1 petite boîte de tomates pelées

Sel

Poivre

Origan

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

100 ml de vin blanc

Préparation

Egouttez et passez sous l'eau les champignons de Paris

Dans un bol versez le vin blanc et l'huile d'olive et saupoudrez d'origan

Déposez le poulet dans la cuve du cookeo

Versez un peu de mélange vin blanc ,huile d'olive origan sur le poulet

Salez et poivrez selon votre convenance

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo et programmez la cuisson

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'ai un poulet de 1,3 kg je **programme 50 mn.**

Vous pouvez aussi programmez 200° pour 55 mn de cuisson sans passer par le menu rôtir

Retournez le poulet de temps en temps sur toutes ses faces

Enlevez le couvercle et déposez les champignons de Paris et les tomates pelées dans la cuve du cookeo puis **programmez**

10 mn à 200°

Quand la cuisson est terminée servez chaud