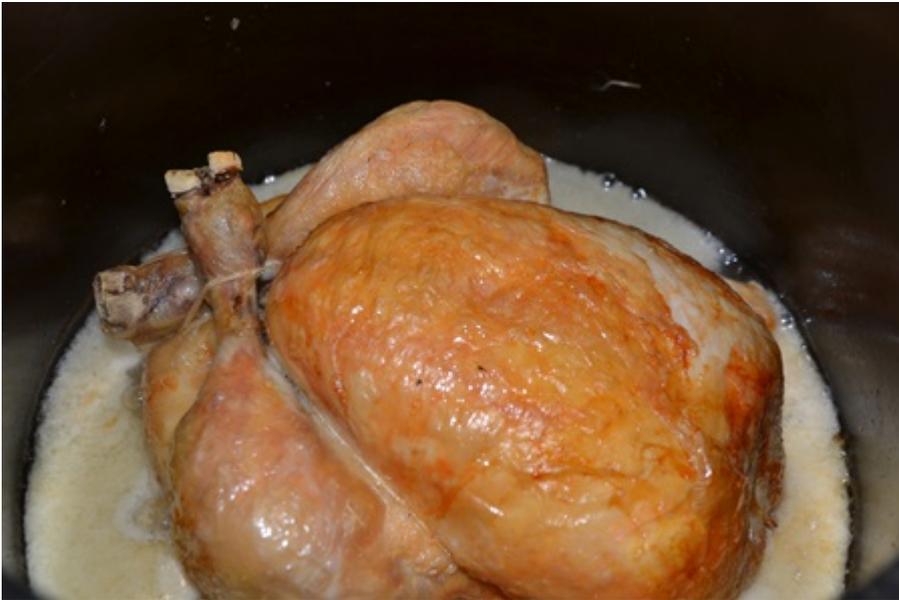


Poulet rôti cookeo et extra crisp ou four



Poulet rôti cookeo et extra crisp

Ingrédients

1 poulet

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de boeuf ou volailles

Sel

Poivre

Préparation

Badigeonnez votre poulet avec de l'huile de votre choix

Préparez un bouillon avec 200 ml d'eau ,100 ml de vin blanc,

un cube de bouillon de volailles émietté

Mode dorer

Déposez le poulet dans la cuve et faites le dorer .

Versez le bouillon préparé

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée installez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo (ou mettez votre poulet dans un plat puis finissez la cuisson au four)

Programmez 20 mn de cuisson à 200°