Poulet rôti cookeo et extra crisp

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 volaille

Sel

Poivre

Herbes de Provence

Préparation

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

un cube de bouillon de volailles émietté et une pincée d’herbes de Provence

Déposez le poulet dans la cuve et versez le bouillon préparé

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 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°