

Poulet rôti lentilles extra crisp cookeo



Poulet rôti lentilles extra crisp cookeo

Ingrédients

1 poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

100ml de Vin blanc

1 cube de boeuf

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Egouttez les lentilles

Dans un bol mélangez l'huile d'olive, le curry et le vin blanc

Badigeonnez votre poulet avec cette préparation

Déposez le poulet dans la cuve du cookeo

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.

Programmez 50 mn .

Au bout de 50 mn ajoutez la boîte de lentilles et de tomates pelées ;

Versez le reste de la préparation dans la cuve .

Reprogrammez 5 à 7 mn de cuisson soit avec **le menu rôtir soit programmez 5 à 7 mn à 200°**.

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 et badigeonnez de préparation

Quand la cuisson est terminée servez chaud