Poulet rôti origan extra crisp cookeo

Poulet rôti origan extra crisp cookeo

Ingrédients

1 poulet

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

100ml de Vin blanc

Origan

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Dans un bol mélangez l’huile d’olive et l’origan

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.

Programmez 50 mn .

A 10 mn de la fin de cuisson versez le reste de la préparation