

# Poulet rôti paprika extra crisp cookeo



## Poulet rôti paprika extra crisp cookeo

### Ingrédients

1 poulet

2 cuillères à soupe d'huile

100 ml d'eau

100ml de vin blanc

Paprika

Sel

Poivre

### Préparation

Mélangez dans un petit récipient l'huile et le paprika

Badigeonnez votre poulet avec cette préparation

Versez l'eau et le vin blanc dans la cuve du Cookeo

**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. « Rôti ».** Le couvercle extra crisp vous propose de base 45 mn. Programmez 50 mn. Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en fonction de la grosseur de votre poulet.

**Vous pouvez aussi programmer 200° pour 50 mn** de cuisson sans passer par le menu rôti

Retournez le poulet de temps en temps sur toutes ses faces

Quand la cuisson est terminée servez chaud