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 programmez 200° pour 50 mn de cuisson sans passer par le menu rôtir

Retournez le poulet de temps en temps sur toutes ses faces

Quand la cuisson est terminée servez chaud