

Poulet rôti petits pois extra crisp cookeo



Poulet rôti petits pois extra crisp cookeo

Ingrédients

1 poulet

1 grosse boîte de petits pois carottes

1 cuillère à soupe d'huile

50 ml de vin blanc

50 ml d'eau

1 cube de bouillon de boeuf

Curry

Sel

Poivre

Préparation

Préparez un bouillon avec 50 ml d'eau, 50 ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf émietté

Versez l'huile dans la cuve faites revenir le poulet sur toutes ses faces.

Installez le couvercle extra crisp et programmez 50 mn à 200 degrés

A 30 mn de cuisson retournez le poulet faites le cuire 10 mn dans cette position

Retournez à nouveau le poulet et finissez la cuisson

Quand le temps de cuisson est terminé ,ajoutez les petits pois carottes que vous avez égouttés

Versez le bouillon préparé

Reprogrammez 5 mn de cuisson à 200°

Salez et poivrez selon votre convenance